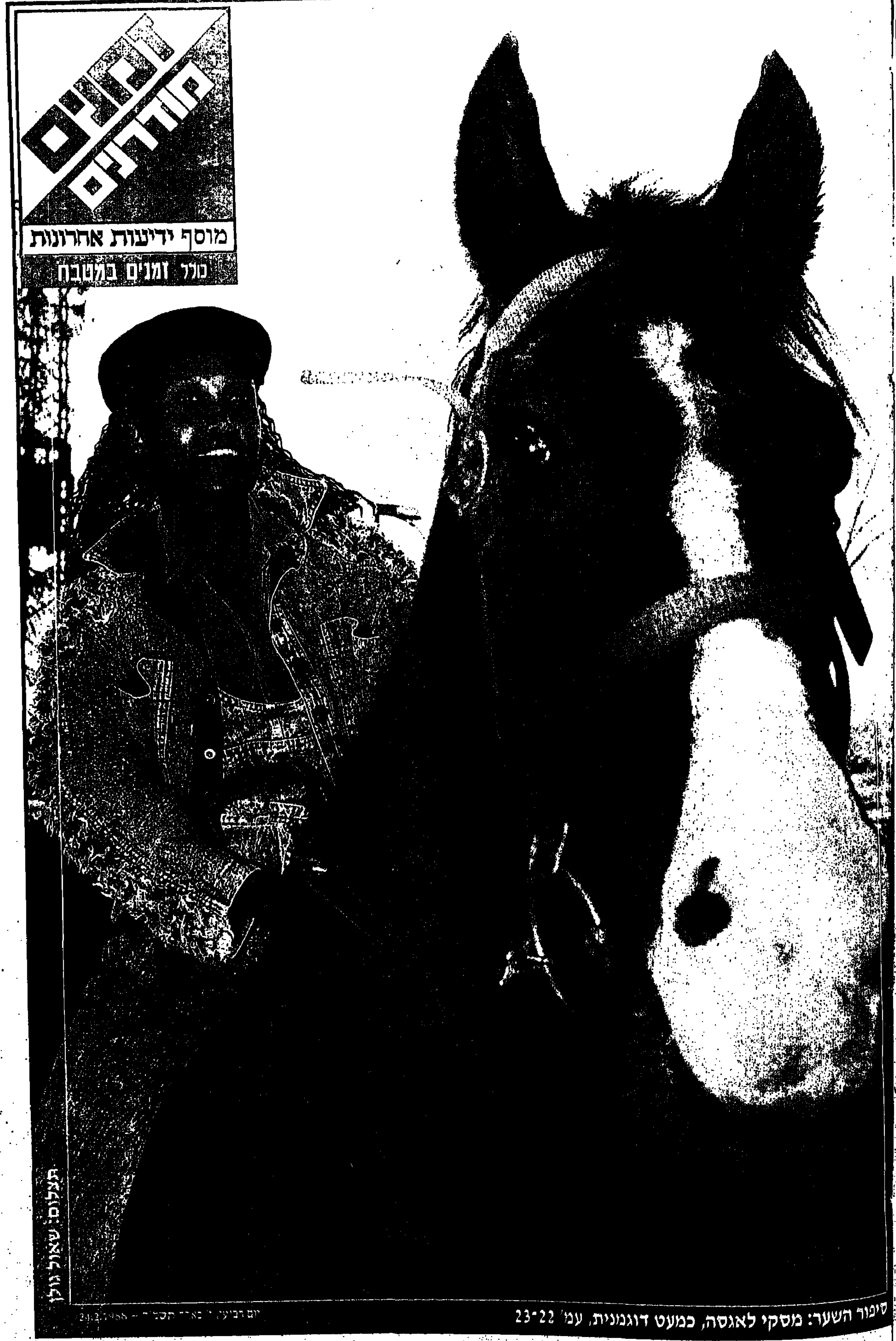
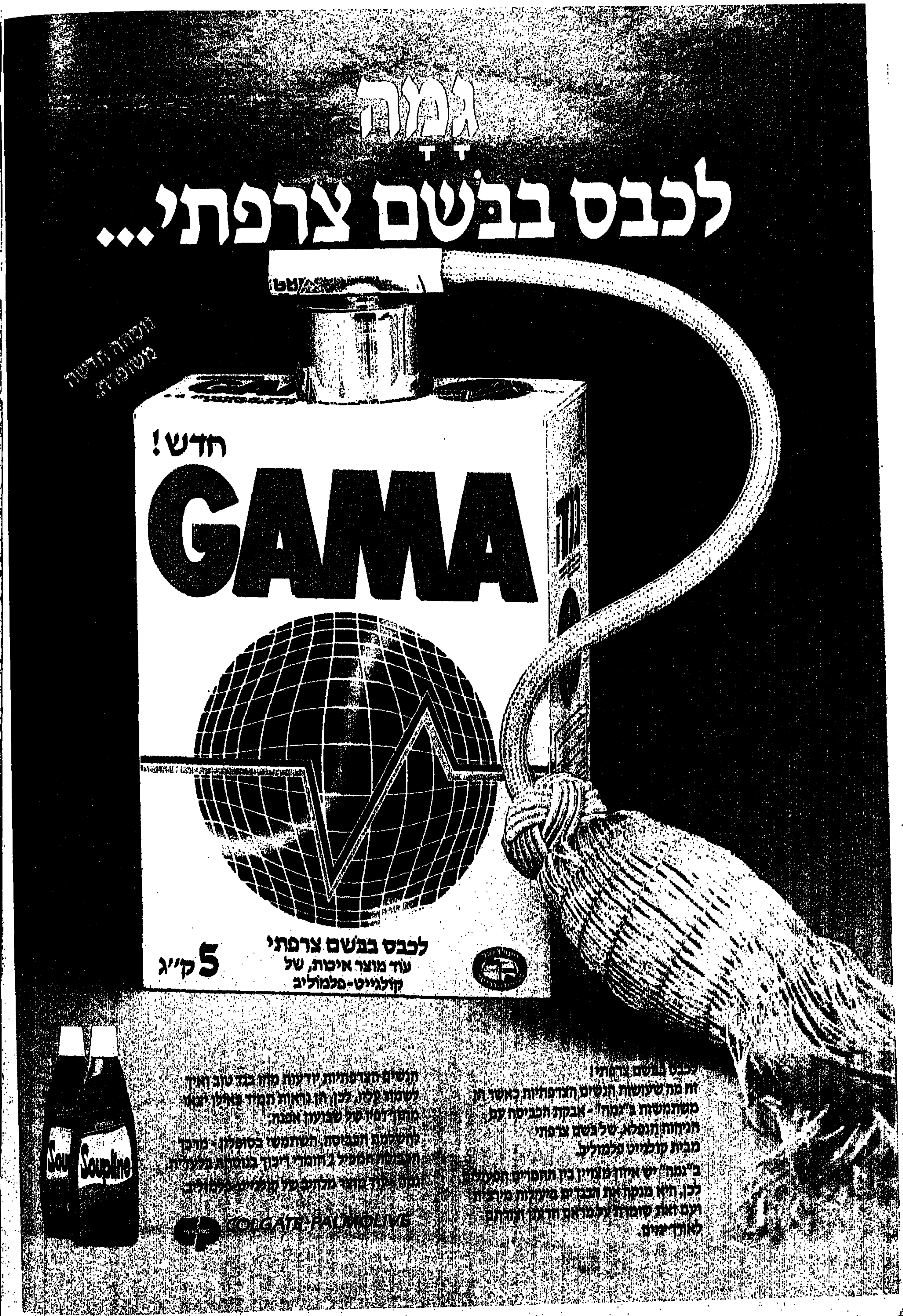


סיפור השער: מסקי לאגסה, כמעט דוגמנית, עמ' 22־23



שמקום קבורתו לא נודע

דן מנור ז"ל, שהיה מכונאי ב„דקר". הוא לא אהב חלשים, והרבה חשבו שהוא סנוב.

לפני 20 שנה נעלמה הצוללת „דקר" על 69 אנשי צוותה ● אלדד מנור, בנו של רב-סמל דן מנור, שהיה ממכונאי הצוללת, ערך תוכנית בגלי צה"ל, וקרא לה: „איגרת לאבא" ● התוכנית תשודר מחר, יום הזכרון לחללי צה"ל, שמקום קבורתם לא נודע ● חברים של דן, אנשי חיל הים, מספרים על האימונים באנגליה ובסקוטלנד, על הווי הצוללות, על היעלמה של הדקר, על החיפושים. זכרונות

צוללת חיל הים „דקר" נעלמה בלב ים, לפני 20 שנה, בהיותה בדרכה מאנגליה לישראל. היה זה ביום חמישי, 25 בינואר, 1968. בשעה 10:50 לפי שעון גריניץ', התקיים הקשר האחרון איתה, בהיותה במרחק של כ־ 240 מיילים ימיים מחיפה, 10 מייל מנקודת הציון 33,4 מעלות צפון, 30,2 מעלות מזרח. כעבור מספר שעות, כבר יצאו לשטח מטוסי חיל האוויר, כדי לבדוק את סיבת ניתוק הקשר עם הדקר.

אלדד: את אבא דן מעולם לא הכרתי, רק התמונות הפגישו בינינו. את האיגרת לאבא אני שולח לו ולחבריו, 69 אנשי הצוללת דקר, שנעלמו במצולות הים, ומקום קבורתם לא נודע עד עצם היום הזה.

■

חיל הים הישראלי החליט על רכישת צוללות מידי צי הוד מלכותה הבריטי. הדקר עמדה לעבור שיפוצים בנמל פורטסמות שבאנגליה. לשיפוץ הצוללת נשלחה משלחת צוללנים ישראלית.

בערב שהתקיים באחרונה בביתנו, סיפר מוטי, חבר של אבא, כיצד גורלו של אבא נמשך לכיוון אנגליה:

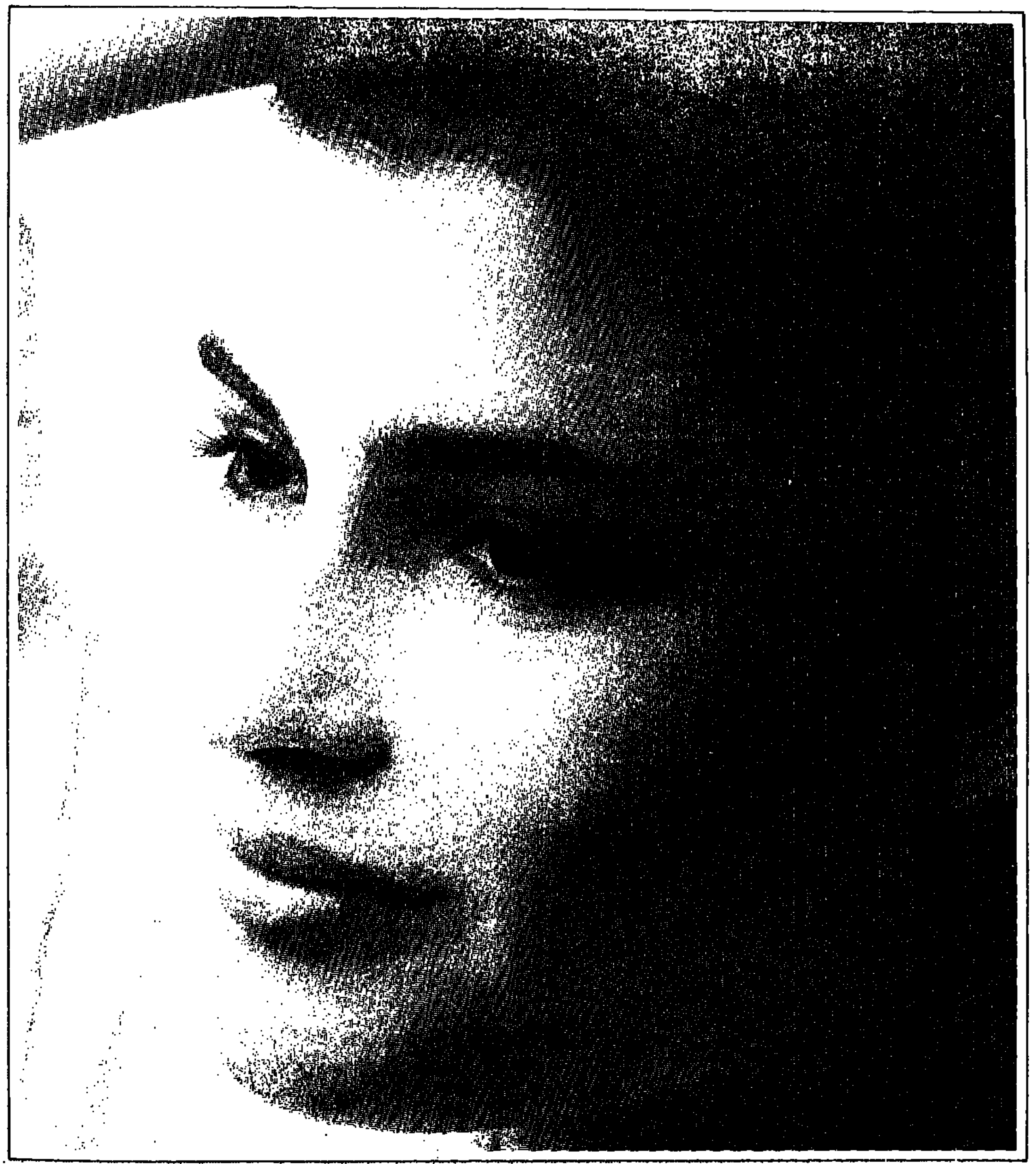
מוטי: „אני רוצה לספר על מקרה אחד שהיה לי עם דני. היינו חברים טובים, ויום אחד קרא לנו המפקד, הדר קמחי. הוא קרא לנו אחד אחד, להחתים אותנו לנסוע לחוץ לארץ, לצוללות החדשות. היתה בצוללת מין תיאוריה, שכל שנה של חתימה בחו"ל, זה שנתיים חתימה בארץ.

„התעקשתי על שנה – שנה. כלומר, שנה באנגליה, שנה בארץ. יום אחד קורא לי הדר ואומר לי, תעלה למעלה. אני נכנס אליו בחיל וברעדה, והוא אומר לי: הצלחתי להשיג לכם שנתיים באנגליה – שנתיים בארץ, כלומר חתימה על עוד ארבע שנים בקבע.

„אמרתי לו, תשמע זו הפתעה בשבילי, אני לא מוכן לזה עדיין, אבל מוכן לנסוע הביתה ולראות מה קורה, לשאול את ההורים, לשאול את החברה. (עוד לא הייתי נשוי).

„בדרך למטה פוגש אותי דני,

Choice
SUPER ACTIVE
With Proteoglycan



מכיל פרוטיאו-גליקן המעניק לעור פניך חיים חדשים.

תכשירי "סופר-אקטיב", המיוצרים על בסיס פרוטיאו-גליקן טבעי, מחזירים לעור הפנים את הגמישות והרכות של עור צעיר. זה הוכח מדעית.

עור בריא הוא עור יפה. עור מטופח הוא עור רענן. עליך לטפח את עורך בקביעות. בדיקות מעבדתיות שנערכו באירופה, הוכיחו שהחומר הטבעי פרוטיאו-גליקן שומר על מבנה קרום תאי העור, ומעודד פעילות טבעית של התאים ליצירה מחודשת של קולגן טבעי. פרוטיאו-גליקן הוא הסוד של סדרת תכשירי "סופר-אקטיב" לטיפוח עור הפנים.

עם תכשירי "סופר-אקטיב" התוצאות ניכרות על פניך תוך 3 שבועות, עור הפנים מקבל גמישות ורכות ונראה צעיר ורענן.

טפחי את עצמך יום יום עם "סופר-אקטיב". תראי נהדר.

לשימושך: סרום (תרכיז ניולוגן), קרם לחות, קרם פנים, קרם עיניים, ומסיכה. להשיג בתמרוקיות המובחרות ובבתי המרקחת.

חינם
שלחי את שמך וכתובתך ל אוריס, ת.ד. 1, מגדל העמק וקבלי לבחינה דוגמא חינם וחוברת הסברה.

חדש

"סופר-אקטיב". טיפוח מדעי על בסיס טבעי.

שירה • מאיר • שוב-עמי • ש

שמקום קבורתו לא נודע ■ שמקום קבורתו לא נודע ■ שמקום קבורתו לא נודע ■ שמקום קבורתו לא נודע ■ שמקום קבורתו לא נודע ■ שמקום קבורתו לא נודע ■ שמקום קבורתו לא נודע

אומר לי, תגיד, מה נגמר אצל הדר? אני אומר לו, תשמע, הדר נתן לי הצעה לא נורמלית, שנתיים באנגליה להביא את הדקר, ושנתיים לחתום בארץ. הוא אומר, זה מה שרציתי כל הזמן, אם אתה לא הולך, אני הולך במקומך.

„זה, במלים האלה, אמר לי דני. זה היה יום חמישי. נסעתי הביתה, הגעתי לחברתי, אני אומר לה, תשמעי הציעו לי שנתיים באנגליה ושנתיים בארץ. והיא אומרת לי, אני לא נוסעת.

„חזרתי. זה היה מוצאי שבת. אני מגיע למגורים, פוגש את דני שאומר לי, נו, מה איתך? אמרתי לו, אתה יודע מה? אני לא נוסע. בוא הנה, עשית לי את החיים, הוא אומר לי, אני נוסע במקומך".

■■■

אלדר: הימים ימי אמצע שנות ה־60. לאבא זו היתה ההזדמנות הראשונה לעצמאות מלאה בחייו. עמי, חבר קרוב של אבא, מספר על התקופה.

עמי: „התנדבתי ליחידה, כי הייתי הטכנאי היחידי בחיל הים עם פרופיל 97, שהיה כשיר לשרת בצוללות. כך הגעתי לאנגליה. אל"ף, לא הייתי צוללן. בי"ת – לא הייתי מתוך המשפחה שעברה את הקורסים והגיבושים של הצוללנים, והרגשתי את עצמי מאוד נרוק ונחבא אל הכלים. והייתי גם נשוי, שזה דבר בכלל נדיר שם, וראה זה פלא – היחידים שקיבלו אותנו שם היו משפחת הצעירים, דן מנור ונורית, ואמנון אבידם ויפה אשתו, ועמירם ורחל. היינו ארבעה הזוגות היחידים שהיו שם בצוותא תקופה די ארוכה, כאשר היינו, קשה להגיד מוקצים מחמת מיאוס, אבל משפחה שעמדה בפני עצמה.

„פעם בשנה נסענו לטייל באירופה הגדולה, והחלטנו שמשפחת מנור ואנחנו ניסע ביחד. בדרך כלל, זוגות שיצאו לטיול כזה חזרו אחר כך במריבות, כי להיות תקופה כל כך ארוכה ביחד, לישון ברכב, בתנאים לא קלים, בלי לריב – זה דבר נדיר.

„ואנחנו, אני חושב, היינו בין היחידים שחזרנו ממש חברים טובים. זאת אומרת, גיבשנו את עצמנו תוך כדי הנסיעה, כלומר, אם לא הייתי צוללן, אז הפכתי לצוללן בתור חבר של דני באותו טיול.

„מה שאני יכול לזכור, ואני זוכר מעט מאוד מהטיול, בכלל אני זוכר מעט מאוד מהתקופה, אני חושב שאני דוחק את זה אי־שם בתאי מוחי, כי הרי זה לא דבר שנעים לזכור. סך הכל התקופה היתה נהדרת, אבל אובדן הצוללת השאיר רישומים די קשים, במיוחד אצלי, ודברים שאני זוכר, בודדים מאותו טיול, שאם היתה איזה מריבה אחת, זה היה בהולנד, כשנורית, אימך, התעקשה ללכת לראות את ואן־גוך ולנו כבר נמאס, נמאס, נמאס, מכל הציירים למיניהם, כי עברנו המון מוזיאונים".

אלדר: „ואמא כל הזמן רצתה לראות ציירים?"

עמי: „היא... זה היה משהו".

■■■

עמי: „אנשים שמגובשים בתוך עצמם, לא נוטים לקבל זרים. ולכן אני זוכר את דן בצורה כל כך חיובית, הוא היה ממש בין היחידים שדרכו הצלחתי להיכנס לצוללת. הוא היה באמת אדם חזק מאוד, גם מבחינה פיזית וגם מבחינה נפשית. הוא היה גם שתלטן, אפשר להגיד, אבל אדם ממש חזק. אפילו את נורית הוא החזיק ביד קצרה, כלומר, אמר לה ארצה, כשרצה להגיד לה ארצה. הוא היה משכמו ומעלה, באמת. זה לא נעים לספר בשבחם של אחרים, אבל היה ממש אדם שאני מסתכל עליו כדמות חיובית מאוד.

„אתה, אלדר, היית הילד הראשון שנולד אצל הזוגות הצעירים. אני זוכר את הסבא והסבתא שלך שבאו לאנגליה, וכל ההתרגשות שנלוותה לזה. דן התרגש מאוד אז, אני זוכר. הבן

מוטי: „אמרתי לו שאני לא חותם. דני אמר לי: בוא הנה, עשית לי את החיים, אני נוסע במקומך"

הראשון, זה היה כשגילו אירוע אדיר־אדיר־אדיר. הוא היה גאה מאוד. גאה מאוד.

■■■

אלדר: אמנון, חבר טוב של אבא, מספר על התקופה.

אמנון: דני ואני ונורית למדנו באותו בית ספר עממי. וכשראיתי את דני בבקו"ם, אני התגייסתי איזה יומיים שלושה לפניו, אני הייתי 482... הוא היה 485..., ואני ככה צעקתי לו – כשל טרי!

„עברו השנים, ובאנגליה היינו ארבעה זוגות צעירים. אנחנו היינו הקטנים: היו עמי ועפרה, ועמירם עם רחל ז"ל, נורית ודן, ויפה ואני. אנחנו היינו יותר ביחד. הראשונים שנולדו היו אלדר, והבת של עמי, שרון, זהר.

„דני, הוכרתי את זה קודם, לא אהב חלשים, והרבה חשבו שהוא סנוב. הוא היה חזק, לא רק מבחינה פיזית. הוא היה גדול. תסתכלו על הבנים שלו ותראו מה זה. בדיוק קופי. הוא היה חזק גם מבחינה נפשית, מבחינה רגשית. והוא לא קיבל אף אחד לסביבה שלו. אנחנו היינו חברים טובים, אולי בגלל שהנשים של שנינו היו בולגריות והמאכלים היו זהים.

„אהבנו לשלוח אותן, זה לא קרה הרבה פעמים, אבל אהבנו לשלוח אותן לטיולים בלונדון. נורית ויפה היו נוסעות, מבזבזות לנו את הכסף, ואנחנו היינו יושבים בשבת על הכורסאות, רואים את הספורט מהבוקר עד הערב, בקבוק יין לבן ועוד בקבוק יין לבן, ואוכלים בוטנים.

„אתה יודע מה, היינו יכולים לשבת שעות, אפילו בלי לדבר, היינו יושבים והיה לנו כיף להיות ביחד. היתה חברות, אני חושב שמאוד מיוחדת, אני לא זוכר שהיו לי הרבה חברים מהסוג הזה.

„מתי נמדד חבר? כשאתה יושב איתו בשקט, וזה לא מפריע לך. היינו יכולים לשבת המון שעות בלי להגיד מלה, אבל היינו נורא קרובים".

■■■

אלדר: „יש סיפורים שילדים אוהבים לשמוע על אבא שלהם, ואלה בדרך כלל נחרטים בזכרונם. ביום בו נולדתי, נכנס אבא לתא בצוללת לשם תרגול מקרה של שריפה. משהו כנראה לא הלך כפי שתוכנן, ואבא נלכד בתא עם שריפה אמיתית. הוא הגיע לבית החולים, כולו מפויח. הסיפור הזה מהדהד בי עד היום.

שרול, אף הוא כאבי, רב־סמל מכונה, סיפר לכתב גלי צה"ל, שביקר בצוללת, על החיים בה.

שרול: המכונאי אחראי על רוב הצוללת, כי היא עובדת על שמן ועל לחץ אוויר, ומכונאי אחראי על כל המערכות האלה. חוץ מזה, יש עוד כל מיני מכשירים, ולמעשה המכונאי הוא כל הצוללת.

„היתה לנו כל הפלגה לחוץ לארץ בחירת 'מלך המכוערים'. היינו לוקחים אחד שהיינו מחליטים עליו מראש שיהיה המלך, מסדרים לו סרט כמו מיס תבל, היינו עושים 'מיס אגלי', ומכתירים אותו עם כתר ועם כל מה שצריך, כרת וכרין, כמו אצל כל מיס.

אלדר: הגורל המתעתע בנו לפעמים קישר בין שרול לאבא, שכל רצונו היה להגיע הביתה ואל משפחתו.

שרול: „בסוף המלחמה, בספטמבר, נסעתי עוד פעם לאנגליה להיות איש הדקר. הגעתי לאנגליה, זה היה ספטמבר, בכל אופן זה היה לפני חנוכה. זה היה התפקיד הראשון שנתן לי המפקד, הוא אמר לי תעשה חנוכיה שיהיה לחנוכה. זה היה סיפור בפני עצמו, החנוכיה הזאת.

„זה היה סוף תקופת השיפוץ של הצוללת, והתחלת מה שנקרא 'היכנות'. כלומר, לבדוק את הצוללת ולבנות את הצוות שיהיה מה שנקרא כיחידה אחת, שאחד יכיר את השני, וכל הצוות ילמד להכיר את הצוללת, כי בכל זאת זו היתה צוללת אחרת.

„כל מיני היו בצוללת, ותיקים מאוד ותיקים פחות, וכאלה שרק גמרו קורסים בארץ. מה שנקרא 'ביבים' אצלנו. היה צריך לגבש את כולם, שידעו להכיר את הצוללת וגם אחד את השני: שידעו לחיות ביחד וזה נקרא תקופת היכנות של בערך שישה שבועות, ואת זה ביצענו בסקוטלנד.

„נסענו, ולמעשה הצוללת היתה הבית שלנו. שישה שבועות עשינו כל מיני תרגילים, כאשר היתה לנו עין בוחנת של הצי הבריטי. היו איתנו נציגים של הצי, קצינים, רס"רים ותיקים, כל מיני מומחים במקצועות שלהם, לראות איך אנחנו מתפקדים. בסוף תקופת ההיבנות, היה לנו ממש מבחן של הצוות הבוחן של צי הצוללות הבריטי.

„כשנגמרה תקופת ההיבנות חזרנו לפורטסמות, המשפחות גרו שם.

אלדר: „מה היתה עבורכם התקופה בסקוטלנד?"

שרול: „היינו בתפקיד ארבעה־חמישה ימים. היו לנו חופשות, לטייל, לראות, לבלות, אבל אני אומר שהצוללת היתה הבית שלנו, כי ישנו בצוללת ואכלנו בצוללת, וכשנגמרה תקופת ההיבנות חזרנו לפורטסמות. אז נודע לנו שקנו עוד צוללת מדגם טי, שאותה אמרו שישפצו בארץ, והיו צריכים צוות שיביא אותה לארץ.

„אז עוד ככה, בדרך מסקוטלנד, נקבעו ארבעה־חמישה איש שעוברים מהדקר לדולפין. ביניהם היה גם רן. הגענו בחזרה לפורטסמות, כל החמישה האלה לקחו את הציוד שלהם ועברו לצוללת דולפין. וזהו, זה היה, אם אני לא טועה, בערך שבועיים לפני ההפלגה של הדקר לארץ".

אלדר: „המשפחות כבר היו בארץ?"

שרול: „חלק מהמשפחות, רוב המשפחות כבר היו בארץ, ארזו הכל ונסעו כי גם הצוללת עמדה להפליג לארץ ולא היה טעם להישאר.

„חמישה ימים לפני ההפלגה, פתאום קורא לי הצ'יף רן שמעון, ואומר לי: החליטו שאתה עובר לדולפין. אני אומר לו, למה? הוא אומר לי, ככה החליטו, תארוז את הדברים שלך ותלך.

„האמת היא שלא הסכמתי, הייתי מאורגן די טוב בדקר, אני מעשן מקטרות והיה לי שמה הרבה קופסאות של טבק, וכל הציוד שאספתי עם הזמן, צעצועים לילדה הקטנה שלי, ובגדים וכל מיני דברים, ולהתחיל להתארגן מחדש זה היה קשה. וחוץ מזה עמדתי להתמנות לרב סמל חיצון, שזה מישנה לרס"ר המכונה.

„טוב. לא היה לי ברירה, לקחתי את הדברים. אני הלכתי ורן חזר לדקר.

„כשהגעתי לאפסנאי שלנו, זוהר, אמרתי לו תראה מה עשו לי. אז הוא אמר לי, תראה יש גורל, אמרו לך ללכת, תלך. אני שאלתי את הצ'יף למה אני עובר, אני כל כך טוב פה. אמר לי: כך החליטו, תלך. אמרתי החליטו – החליטו.

מאיר: „בין ה־24 ל־25, ב־1:05, התעוררתי והזעתי, היתה לי צמרמורת. מאז אני בטוח, שהדקר טבעה ב־1:05 בלילה"

■■■

מאיר פה: „הפלגתי, כאמור,

ברולפין והייתי שם, במשמ
ואני זוכר כמה ימים, יום א
לפני שאיוואן אסף אותנו ו
וסיפר לנו. התחילה התחו
אני זוכר בחדר בקרה, איך
ניגשו למפות, חזרו מהמשו
ניגשו. הרגשתי משהו לא
„עכשיו, אני לא יודע, א
שלא מאמין באמונות תפלו
לא להיות דתי זה אמונה, א
דתי מאוד. אבל בחיי שכל
אני חושב שזה היה בין הש
ב־1:05 בלילה, אני זוכר
שהתעוררתי ממשהו. התע
והזעתי, והיתה לי צמרמור
קישרתי את זה לשום דבר,
מה, מאז אני בטוח שהרק
ב־1:05 בלילה".

■■■

אלדר: אמנון ועמי, חבר
הקרובים של אבא, השתתפ
בחיפושים.
עמי: „אני זוכר אירועים
לא יודע אם מותר לספר ע
אמרו צלילה ראשונה, הצל
הראשונה, אני זוכר, היתה
הקשות. תוך כדי החיפוש
הלויתן, כמעט והרגשנו ש
שלנו באותה מידה, כי עשינו
תרגילים של צלילה.
„אני זוכר את זוהר בחוד
ראיתי פעם ראשונה בחיי צ
ששערותיו סומרות, כלומר,
מחפשים את הרקר, אנחנו
מתחילים לשער ולהעריך
לה, שהיא טבעה ולא תחזו
ואנחנו צוללים והנה אנחנו
עולים".

■■■

אמנון: „אנחנו יצאנו לח
ביום שישי. עוד לא ידענו
חיפוש. אמרו לנו: חבר'ה יו
לים. יצאנו ביום שישי בצה
ראינו רק את יומי, מפקד ה
עם פאקט כזה של סיגריות
לצוללת ויאללה, מפליגים.
והפלגנו. היינו שבוע בים,
ביסקויטים כל השבוע, מה
כי לא הצטיידנו לחיפושים.
חשבנו, שבסך הכל גודגוד
(האלחוטן) לא שלח מברק
ביקורת... האלחוטן לא שלח
מיברק ביקורת, זה הכל.
„אבל כל יום שעובר, הת
מתגברים. בכל זאת קרה ס
ואז אתה רואה את האנשים
הסיפון או על הגשר מתאמ
לראות מי יהיה הראשון שי
אותה עולה. הם בטח עושי
איזה תרגיל, והם יעלו על
בסוף, חשבנו.
„אחרי שבוע נכנסנו חזר
לנמל, הצטיידנו במזון ויצא
לעוד שבועיים. כל מה שק
בארץ, האנשים שעמדו על
והסתכלו על הים, ואנשים
ראו אותנו המון זמן, מהתק
שהיינו באנגליה, ולא ידע
שהגענו כבר, וכל אחד כב
איזשהו קרוב שיש לו בקי
לא היה קיים מבחינתנו, לא
מה קרה בכלל.
„שלושה שבועות חיפש
לנו איסור לצלול, כדי לא
את המחפשים, ואז, כמו ש
נופל מאופניים, ואם אתה
תיכף אתה פוחד לרכב על
– החבר'ה הצעירים פתח
„חזרנו אחרי שלושה ש
אחרי החיפושים, ואני הגע
של נורית, וזיהה שמה יש
אשתי אז, ובדיוק הגיעו כל
המצים מאנגליה, הליפט
הציוד, והבית היה עוד כמ
ואני מתאר לעצמי את הכו
שהלך כבר בתוך באותו מ

עריו עליהם כעל אבודים.
„זו היתה הפעם הראשונה שמה
שקרה חדר לתודעתי. כל זמן
שהיינו בים וחיפשנו, לא יודע,
אתה עסוק, אתה עובר, אתה מחכה,
אתה אומר בטח קרה זה, קרה זה,
הם יגיעו. אבל פתאום מודיעים
ברדיו, הצוללת אבודה או נעדרת,
מתחילים להקריא את שמות
האנשים, 69 שמות, אחד אחרי
השני.
„אני סיפרתי את זה קודם
לאלדר, הייתי עם צמרמורת. זה
אחר, אני יודע, זה כל אזכרה
כשאנחנו נמצאים בירושלים
ומקריאים את השמות מהתחלה,
אני חושב שזה הקטע שמעביר בך
צמרמורות הכי חזקה.
„וכשהגיעו לשם של דן אני
בכיתי. אני לא זוכר את עצמי
בוכה בצורה כזאת. אני בכיתי
בקול רם, כמו ילד שהרביצו לו,
כזה.. פשוט מאוד. ונורית אמרה
לי, תיקח כמזכרת מה שאתה רוצה.
„אמרתי אני רוצה דבר אחד,
שחיפשתי. היא אמרה לי הכל שלך,
תיקח, חיפשתי וחיפשתי, ומצאתי
הוילסטאנר, שכשהיינו באנגליה אז
זוהר נתן את זה לציפורי ניקל.
הוילסטאנר זה מין מפתח כזה
שסוגרים בעזרתו את השסתומים,
או יותר נכון, פותחים שסתומים,
אחרי שפיל היה סוגר אותם ביד
(כולם צוחקים) ואי אפשר היה
לפתוח עם שום דבר.
„שירתתי 25 שנה בצבא, הייתי
הרבה שנים במפקדה בתפקידי
פקוד. הוילסטאנר הזה תמיד היה
אצלי במשרד, תלוי על הקיר.
אנשים שבאו סתם ככה לא הבינו
מה זה הברזל שתלוי שם. צוללנים
שהיו מגיעים היו אומרים, אהה, מה
זה מזכרת מדני".

■■■

אלדר: הדקר נעלמה ללא זכר
בחנוכה.
עמי: „יש עוד אירוע אחד שאני
חייב לציין. לאחר כשנה
מהיעלמות הצוללת, אני הייתי
קצין אלקטרוניקה, הזעיקו אותי
מהבית באמצע הלילה, ואמרו לי
תשמע, אתה חייב לבדוק משהו.
הביאו את המצוף של הצוללת
ואני הייתי הראשון שראה אותו
על הים, ובדק אותו.
„זו היתה חוויה קשה. קשה
מאוד. כל הרמויות עלו לי חזרה,
זה היה נורא. אני חושב שזה היה
אחד הרגעים הקשים שאני זוכר.
„ראיתי את המצוף, הוא נראה חדש
לגמרי. והמצופים האלה, אני
ראיתי כמה שנים. הוא נראה חדש
את המצוף של הלויתן, שהיה
ממש אחרי שנה. מצוף שהיה
שנה, ממש ללא פגם ופגע.
האנטנה שלו היתה חצויה ושבורה
חוץ מזה ממש לא היה
סימן של נזק או בלאי. כאילו
זה יצא מהמספנה, ממש זה
יצא מהמספנה אחרי טיפול.
אמרתי, ריבון עולמים, איך זה
להיות, המצוף הזה חדש חדש
מה, איך, מה הוא עושה
אנחנו יודעים את
שהוא היה בעומק רב,
לא נראתה עליו כי היתה
מיקרוכית שלא נראית
בעומק הוא לא התמצן, לא
כל הבדיקות
ומצאו מה שמצאו.
חייב עוד דבר לציין, שאני
השתתפתי בחיפושים של הדקר
אותה במימי מצרים,
על כלי שיט, והייתי

עכשיו לא מזומן
לא מזומן.
כמו האחרון?

נורית ואלדר מנור, יחד עם זוהר, בן ה־9. נורית אמרה, תיקח כמזכרת כל מה שאתה רוצה, הכל שלך.

צילום: ציפי מנשה

עמי: הייתי איזה חודש במצרים, ואלה חוויות קשות מאוד. אני הייתי אז סגן אלוף והפלגתי כאחראי על מערכות אלקטרוניקה

אמנון: [illegible]

של אמצעי החיפוש, ועוד פעם, זה מעלה את הזכרונות, אני מנסה כל הזמן לדחוק ואני, זה כל פעם העלה לי מחדש את אותן תמונות, את האנשים שהיו קרובים אלי מאוד.

ואז אני זוכר את שנורקל ואני זוכר את דני מנור, אני זוכר את בני מימון, כלומר אני זוכר אנשים שחייתי איתם תקופה מאוד ארוכה, שנים, שנתיים וחצי ביחד, והם היו החברים היחידים שלי שם".

את האיגרת הזו שלחה
נורית לדן, כשלוש שנים לאחר היעלמות הדקר

• ד"ר מיכה נוימן

מכתב ליונג

עם הקמת עמותת ידידי בית־חולים „שלוותה" נערכה בקולנוע „לב" בת"א הקרנת גאלה מיוחדת לסרט „ריקוד בחשיכה", שהכנסותיה יוקדשו לפעילות העמותה החדשה. מנהל „שלוותה", מיכה נוימן, סיפר על מצוקת האישפוז הפסיכיאטרי ותשיבות העמותה. שבין חבריה אלי הורביץ, פרופ' אפרים קציר ואופירה נבון. בערב הגאלה השתתפו חברים אחרים בעמותה: השר גדעון פת ורעייתו אן, ניצה שפירא־ליבאי ואחיה בן־ציון שפירא שהתנדב לעמוד בראש העמותה.

ד"ר נוימן הוא בנו של הפסיכולוג האנאליטי נוימן, מחשובי תלמידיו של קארל יונג. אמו, יוליה נוימן, אף היא פסיכולוגית, עסקה שנים רבות במתן ייעוץ על־פי כף היד. ד"ר נוימן סיפר, שלאחר מות אמו מצא בביתה אוסף מכתבים שכתבו זה אל זה אביו וקארל יונג, אותם הוא עומד להוציא לאור.

„כשאבי עלה ארצה מגרמניה, ב־1934, המכתב הראשון שכתב היה ליונג. המכתב אקטואלי מאוד גם כיום כי אבי שואל שם מה יהיה, אם היהודים בא"י יצברו כוח רב, האם הצד התוקפני שהיה מודחק בגולה יצא החוצה ויתפרץ. בכלל, ניכרת בהתכתבות הזו התעניינותו של יונג בציונות ובמתרחש בארץ".

מרצ'לו מסטרויאני: סימנים ראשונים להתבייתות

• מרצ'לו מסטרויאני

עיניים גדולות

בסרט „עיניים שחורות", המוקרן כיום בארץ, מגלם מסטרויאני מלצר איטלקי המספר על אהבותיו, אמיתיות ובדויות. אלה של מסטרויאני תמיד אמיתיות. שמו הולך לפניו כמאהב שובר לבבות.

לפני שנים אחדות, עדיין נהג מסטרויאני לומר: „איני יכול לחיות רק עם אשה אחת. מדי פעם אני צריך לקחת חופש מחיי הנישואין". את החופש הזה הוא בילה עם כוכבות כמו סופיה לורן, מרתה קלר. פיי דאנאווי וקתרין דנב, אלא שתמיד תמיד חזר אל פלורה קאראבללה, אשתו החוקית זה 37 שנים.

הקשר הרומנטי עם דאנוויי נמשך שנתיים תמימות, והתהדק עד כדי כך, שהשחקנית דרשה ממנו שיתגרש מאשתו. מסטרויאני חזר לקאראבללה, כאשר דאנוויי נטשה אותו בגלל סירובו להתגרש למענה. ואז החל הרומן שלועם קתרין דנב, שנמשך ארבע שנים, במהלכן ילדה את בתם המשותפת, קיארה. כשסיפור דנב התפוצץ, שוב קיבלה אותו קאראבללה במחילה. והיו נשים נוספות בחייו: סוחרת עתיקות איטלקיה, דוגמנית גרמניה ועוד ועוד.

באחרונה, בגיל 63, הצהיר: „עכשיו אני רוצה להזדקן ביחד עם אשתי החוקית". סימנים ראשונים של התבייתותו מקורות שונים מלחשים, שבעת צילומי סרטו האחרון של פליני „ל'אינטרוויסטה", גילה מסטרויאני מחדש את קסמיה של אניטה אקברג, ששיחקה לצידו לפני כחצי יובל שנים ב„דולצ'ה ויטה", ובינתיים עבתה ושמנה.

מימין לשמאל: ד"ר מיכה נוימן, אן וגדעון פת: תוקפנות מודחקת

• ציונה שמשי

מלאכים בשמי חיפה

תערוכת פסליה של האמנית ציונה שמשי המתקיימת במוזיאון חיפה ממשיכה להכות גלים. הגלים, אומרים, חזקים יותר מאלה המתנפצים אל חופה של עיר הכרמל. אנשים מתקשרים אל המוזיאון ומאיימים. בשבוע שעבר ניסו לחבל ביצירות. ציונה מתקשרת יום יום למוזיאון לברר מה שלומן.

„אם לאנשים יש בעיה עם מין, זה צריך להיות מתוסר מין", אומרת ציונה, אמנית שזכתה להכרה בינלאומית. „אם התערוכה שלי מקרינה סקס, אז מה הבעיה? כשעשיתי מלאכים גדולים שמוטי אבר, לא אמרו שום דבר. עכשיו, כשאיבריהם זקורים אנשים מתרגזים, אז איפה ההיגיון? חוץ מזה, המתלוננים אולי לא שמו לב שאיברי המין אפילו לא במקומם הנכון..."

„פורנוגרפיה זה כנראה, באמת, עניין של גיאוגרפיה", מסכם מנהל המוזיאון. „אבל אם אמנות מצליחה לעורר רוגז כזה, זה כבר טוב".

ציונה שמשי: איפה ההגיון?

• יונה קלימוביצקי

אי.טי היה האחרון

יונה קלימוביצקי, משמאל, עם רחל גרא: חומר עם דברים שבלב

יונה קלימוביצקי, מי שנודעת כמזכירתו של מנחם בגין בימי כהונתו כראש הממשלה, הגיעה בימים אלה למצב של סינתיזה אידיאלית מבחינת הקריירה שלה. „שילוב של חומר עם דברים שבלב", היא אומרת. היא קיבלה מינוי חדש ומכובד: מנהלת אירגון 'זראייטי' בישראל במקומה של אורה טבת, שהחליטה לפרוש לאחר 19 שנים בתפקיד.

כשנסתיימו ימי בגין, פנתה יונה לעסקים. תחילה ניסתה קבלנות בניין. אחר־כך ראתה שהיא מרגישה טוב בחומרי גלם. כך, במקביל ל„וראייטי", תמשיך יונה בעסקיה הפרטיים: יצוא וסחר בינלאומי בחומרי גלם, ובאחרונה גם עסקים משותפים עם מעצבת התכשיטים, רחל גרא. „זוהי סגירת מעגל. עשר שנים עבדתי עם בגין בעולם הפוליטיקה, שהוא בעצם עולם תיאטרלי מאוד. עכשיו אני חוזרת אל עולם השעשועים דרך 'וראייטי', שהוא אירגון של אנשי קולנוע ובימה למען ילדים", אמרה יונה במסיבת יום־הולדת של ידידה, במסעדת „רוקאלקה" בת"א.

„עכשיו סוף סוף אתחיל ללכת לקולנוע", הוסיפה בקריצה. מאז ימי בגין היא עסוקה מאוד ואין לה זמן לסרטים. „הסרט האחרון שראיתי היה אי.טי.", התבדחה יונה, הידועה בחוש ההומור הדק שלה.

אלאמר ירדן: למדה בעיקר על הישרדות

• אלאמר ירדן

תיעוד של חשפניות

ב„צוותא" בת"א מוצגת תערוכת צילומיה של אלאמר ירדן, סטודנטית למשפטים וצלמת, שחזרה באחרונה משהות ארוכה בארה"ב. התערוכה, שכבר הוצגה בלוס אנג'לס, עוסקת בתיעוד חשפניות במועדון מפוקפק בהוליווד.

אלאמר, 25, גדלה ברמת־גן, למדה במגמה ריאלית ושהתה שבע שנים בארה"ב. „התיכנון היה טיול אופנוע מחוף אל חוף, אבל הוצאתי את כל הכסף על האופנוע, אז נשארתי בניו־יורק. גרתי בכל מיני חורים ולמדתי הרבה, בעיקר על הישרדות. אחרי שנתיים, התיישבתי בלוס־אנג'לס ולמדתי אמנות ומשפטים. תוך כדי לימודי אמנות היגעתי לצילום", מספרת אלאמר, המתכוונת להמשיך בארץ בלימודי משפטים.

„צילום היא הדרך שלי להעביר מה שאני רואה וחווה. רוב העבודות שלי קשורות לעיסוק חשוב שלי: משפט פלילי. את תערוכת צילומיה הראשונה, בה תיעדה קאבארט של טראווסטים (גברים כנשים) הציגה בגלריה בלוס אנג'לס. תערוכה נוספת. צילומים מעיירה בקליפורניה, שהיתה מוקד תיירות וירדה מגדולתה: חנות מכולת אחת ולידה סבכת עץ וזקני הכפר, רובם שחורים ומכסיקנים, מעשנים ושותים.

הנושא הבא היה מועדון החשפניות בהוליווד, שעם חלקן התיידדה. סיפורי חייהן נגעו לליבה והיא צילמה אותן יום אחר יום. „אצל כולן חוזר הסיפור של ילדות עשוקה, שבגללה הגיעו למצב של חוסר איכפתיות כלפי עצמן". אלאמר גם הלכה לבית־הסוהר לבקר את אחת המודלים שלה, כאשה נודע לה, בעיצומה של התערוכה, שהחשפנית דקרה את החבר שלה בסכין.

עמית לוינסון

• ירדנה בר־כוכבא

פוחדים מאבא

ירדנה בר־כוכבא: רגילה למעריצים

בעוד כשבועיים יועלה בהיכל התרבות בת"א מופע גאלה של להקת צופי ת"א, בבימויו של שוקי וגנר, שבו ישתתפו גם כל חברי הלהקה ב־10 השנים האחרונות, יחד 120 איש, ביניהם רינת עמנואל („פצצת טום") וראובן לביא („סלאח שבתי"). אחת הכוכבות היותר צעירות היא ירדנה, בתו של אלוף משה בר־כוכבא, היועץ לרמטכ"ל ובעבר אלוף פיקוד דרום. סיפור הקשור בירדנה ובאביה הפך למילת קוד בלהקה.

ירדנה החיננית, 18, תלמידת י"ב, כבר רגילה לפניות של מעריצים, בעל־פה ובכתב. לא רק בענייני הלהקה אלא גם מחניכיה בשבט „אביב" של הצופים, שם אירגנה את להקת „אביבה", המורכבת מחניכי כיתות ה'־ח'. מסיקה הוא הכיוון שיעדה לעצמה גם לעתיד, בנוסף למחקר ביולוגי.

יום אחד, אחרי הופעה בבסיס צבאי, הגזים אחד המעריצים והציק לירדנה. כשראתה שהיא לא מסתדרת בעצמה, ניגשה אל הכימאי של צופי ת"א, שוקי וגנר. שוקי ביקש מן המעריץ שיעזוב אותה. החייל המשיך ואז אמר לו שוקי: „אם לא תפסיק, אגיש נגדך תלונה לאבא שלה". גם זה לא עשה רושם. ואז שלף שוקי את הקלף המכריע: „לטובתך, תיזהרו אבא שלה הוא בר־כוכבא, אלוף הפיקוד שלך". באותו רגע נמלט החייל והיה כלא היה. מאז, בכל פעם שיש ויכוח בלהקה, צוחקים ואומרים: „אותך – לאבא".

• דורית בלימן

הפציינט הראשון

הדוגמנית דורית בלימן, 23, מתרחקת מהזוהר־כביכול של עולם הדוגמנות. כעיסוק עיקרי בחייה היא רואה את לימודי הפסיכולוגיה (שנה שנייה).

דורית, ילידת ארה"ב, היא אחת שאיכפת לה. „כשאני רואה נהג שזורק זבל מהמכונית החוצה, אני רודפת אחריו ונוזפת בו", סיפרה ביום תצוגה לקניינים של אופנת בגדי הים „רון־לי", שקיבלו לאחרונה את הזכיון להדפיס את דמויותיו של וולט דיסני על בגדי הים שלהם. אחד הקניינים. שהתרשם לא רק מנתוני גופה, ניגש והציע להיות המטופל הראשון שלה, והבטיח לחכות עד שתסיים את לימודיה.

דורית בלימן, מימין, עם דנה וקסלר: נוזפת במשליכי האשפה

רחל פדרמן: מאוד חגיגית

• להט וקישון

לא פלייבוי

אגודת ידידי אוניברסיטת ת"א קיבלה לידיה, תוך כדי מאבק עם אגודות אחרות, את ערב הגאלה היוקרתי של המחזמר „סלאח שבתי", שיתקיים ב„הבימה" ב־27 באפריל, בהשתתפות הנשיא חיים הרצוג, במסגרת חגיגות 40 שנה למדינה. האירוע יהיה הצדעה לאוניברסיטת ת"א, והכנסותיו למבצע התרום של ספריות האוניברסיטה.

בשבוע שעבר ערכה בביתה זיוה להט, רעייתו של ראש עיריית ת"א, המנהלת את אחת מספריות האוניברסיטה, „ועידת פיסגה" לדיון בנושא ערב הגאלה. בין המשתתפים היה מחברו של „סלאח שבתי", אפרים קישון, איתו היא מיודדת זה 30 שנה. בסוף ה„ועידה" העלו זיכרונות מראשית ההיכרות.

זיוה היא חברתה של שרה קישון (אז ליפוביץ') עוד מהימים שלמדו בגימנסיה הרצליה. כשהחל הרומן בין שרה לקישון לפני כ־30 שנה, הוא עדיין היה נשוי לאשתו הראשונה. את המפגשים הדיסקרטיים שלהם ערכו בביתם של זיוה וצ'יץ'. „זיוה הכירה אותי דרך חור המנעול", אמר קישון, וזיוה הוסיפה: „באופן מאוד מאוד מתתרתי, עד לגט הרישמי". ואילו בעניין זקנו הלבן, אותו הוא מגדל זה חודש ימים, הסביר קישון: „אני לא רוצה להיות פלייבוי מזדקן, אלא זקן צעיר".

• רחל פדרמן

לא פרחים ולא קפה

לפני עשר שנים הפסיקה רחל פדרמן היפה לעבוד מחוץ לבית והתמסרה לגידול הילדים. השנה החליטה שהגיע הזמן לחזור לעסקים. בשבוע שעבר, פתחה את חנות המתנות „קאנט בי" במלון דן־אכדיה בהרצליה, אחד מרשת המלונות של משפחת בעלה, עמי פדרמן, מנכ"ל מלונות „דן". את החנות עיצבה בעצמה, בעידודו של הבעל, שבמחשבה שניה של גבר לא שוביניסט, הציע לה להוסיף גם אביזרים לנשים, כדוגמת תכשיטיה הפיסוליים של רחל גרא, שתציג שם לראשונה מחוץ לגלריה שלה.

הכוונה המקורית של רחל פדרמן היתה לפתוח חנות מתנות לגברים. במסיבת הפתיחה הציבו בלובי של דן־אכדיה חמישה שולחנות, ועל כל אחד מהם סוג אחר של ליקר קפה, שהורכב במקום בטעמים שונים. תוך כדי קבלת קהל, הגיעו גם כמה עשרות זרי פרחים מידידים, שאת כולם תרמה לחיילים המאושפזים בבית־החולים תל־השומר.

ביום שאחרי הפתיחה, היו שבאו לקנות פרחים כי היו בטוחים שהיא פתחה חנות פרחים. אחרים באו לשתות קפה כי חשבו שמוכרים שם קפה. גם זה קורה כשהפתיחה מאוד חגיגית, וזרי הפרחים זורמים בשפע.

מוריס פולי, מימין וגווין מורגן: מאכיל את העניים

• גווין מורגן

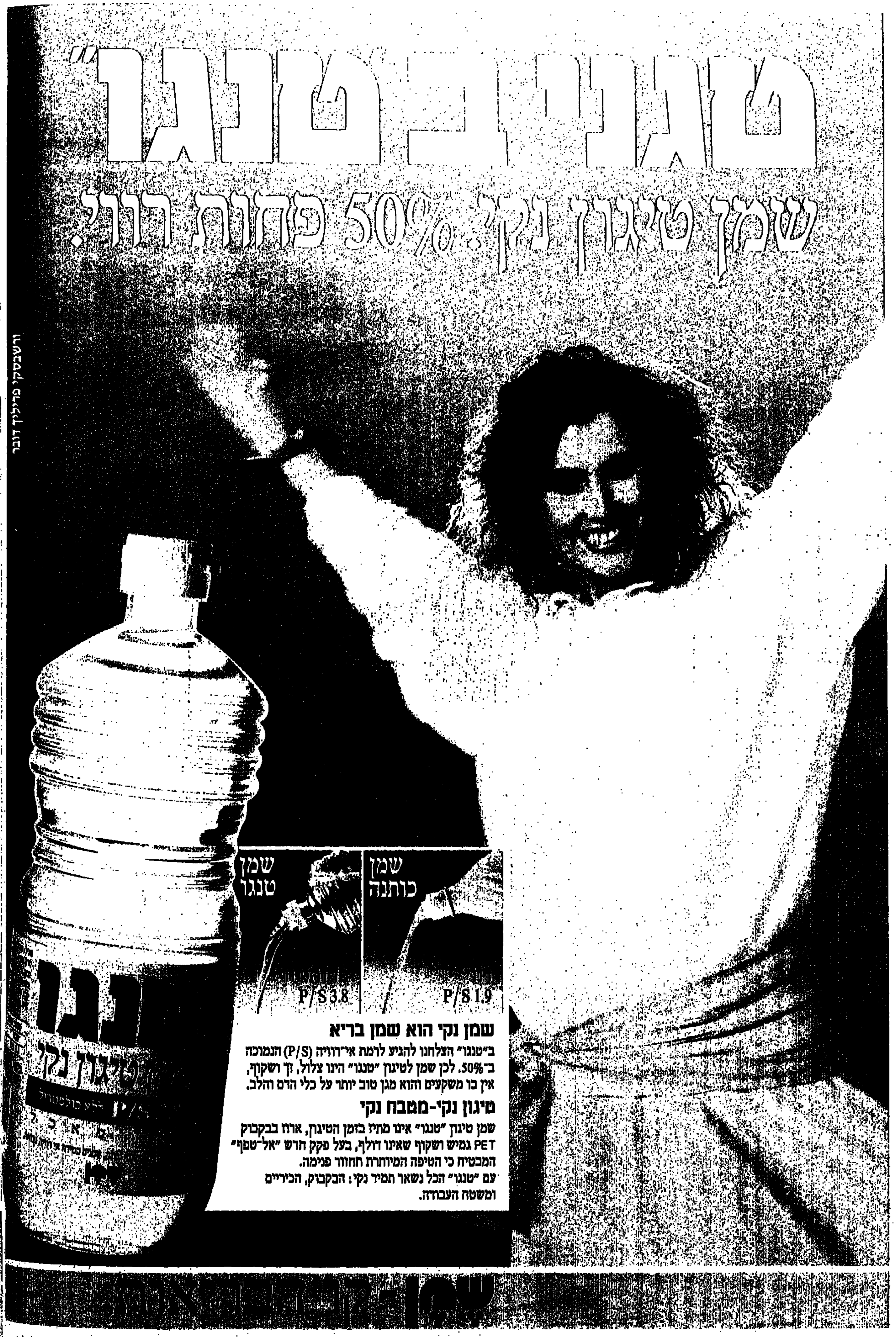
אורח כבוד

גווין מורגן, שגריר השוק המשותף בישראל, ובעבר מזכיר מפלגת הליבור הבריטית, חגג את יום הולדתו בביתה של ידידתו, אליס קריגר. אורח הכבוד באירוע היה מוריס פולי, לשעבר שר בממשלת בריטניה, ששהה בארץ בביקור פרטי.

פולי, איש חביב ולבבי, כיהן כשר שלוש פעמים: לענייני ימיה, כלכלה ובעיות גזע. מאז פרישתו לגימלאות, הוא פעיל באגודות למלחמה באלכוהוליזם ובאירגוני עזרה לנזקקים. אשתו וידידיו סיפרו שיום יום הוא מכין במו ידיו ארוחות חמות לעניים ומאכיל בעצמו את החולים שבהם. בעת ביקורו בארץ רכש לו קהל מעריצים מחוג ידידיהם של גווין מורגן ואליס קריגר.

אפריים קישון עם זיוה להט ושרה, אשתו: דרך חור המנעול

הרכות של פנז'ל
נכבשה בקסמיו
של בושם חדש
חדש
new
fenjal
AVANTGARDE
HAND
CREAM
100ml
WITH SILICONE
את הרכות של פנז'ל ידייך כבר מכירות.
עכשיו, הן יכבשו בקסמיו של פנז'ל חדש -
פנז'ל אוונגרד בניחוח נפלא.
פנקי את ידייך עם פנז'ל אוונגרד.
הוא מכיל דונג דבורים ויזימרים טבעיים,
נספג במהירות ומעניק לידייך הגנה טבעית
ורכות מלטפת.
פנז'ל אוונגרד - לידיים צעירות



טגני בטנגו"
שמן טיגון נקי: 50% פחות רווי!
שמן טנגו
שמן כותנה
P/S3.8
P/S1.9
שמן נקי הוא שמן בריא
ב"טנגו" הצלחנו להגיע לרמת אי־רוויה (P/S) הנמוכה ב־50%. לכן שמן לטיגון "טנגו" הינו צלול, זך ושקוף, אין בו משקעים והוא מגן טוב יותר על כלי הדם והלב.
טיגון נקי-מטבח נקי
שמן טיגון "טנגו" אינו מתיז בזמן הטיגון, ארוז בבקבוק PET גמיש ושקוף שאינו דולף, בעל פקק חדש "אל־טפף" המבטיח כי הטיפה המיותרת תחזור פנימה.
עם "טנגו" הכל נשאר תמיד נקי: הבקבוק, הכיריים ומשטח העבודה.
טנגו
שמן טיגון נקי

האהבות הגדולות של הקולנוע

רט בטלר הניף את סקארלט או'הרה השברירית אל־על. היא נאבקה בכל כוחה. הוא לא ויתר. זרק אותה לעבר זוהר־המיטות, וטרק את הדלת ● זוהי סצינת האהבה הקולנועית, שהותירה את הרושם העמוק ביותר בלב הצופים, ב־50 השנים האחרונות ● במקום השני: התעלסותם של ברט לנקסטר ודבורה קר, בין גלי הים ● 20 אלף ניו־יורקים דירגו, במסגרת מחקר, את 12 סצינות האהבה המסעירות של המסך הגדול

קלארק גייבל וויויאן ליי, „חלף עם הרוח": סלזניק עשה ממאבקה מלחמה לא־מלחמה

■ **מנחם לס**

סטודנט באוניברסיטה בניו־יורק פנה ל־20 אלף מתושבי העיר, והציג להם שאלה במסגרת עבודת המאסטר שלו במחלקה לקולנוע ורדיו: מהי סצינת האהבה הקולנועית, שהותירה בהם את הרושם העז ביותר. הנשאלים כוונו לסצינות מרגשות, לא אירוטיות. אותם רגעים בקולנוע שנחרטו בזכרון, והשאירו או ישאירו מישקע גם 30 שנה אחרי הצפייה בהם. סצינות, שדי להזכירן במלה או שתיים, והמבין יבין.

מבין אלפי התשובות, הרכיב הסטודנט החרוץ נבחרת של „תריסר הגדולות", מיצעד הפיזמונים של האהבות, בצבעים טבעיים או בשחור־לבן. התוצאות, לפי סדר הפופולריות --

■ **חלף עם הרוח (1939)**

הסרט הגדול בכל הזמנים. דראמה הגדולה מהחיים עצמם. הסאגה המרתקת של מרגרט מיטשל, על הדרום הקרוע בזמן מלחמת האזרחים, שהפך לדראמה קלאסית.

הסצינה מתרחשת בחווה „טארה", בג'ורג'יה. וויויאן ליי היא סקארלט או'הארה, יפהפיה מטרפת, מרדנית, עקשנית, סוררת וגאה. היא אוהבת ללא תקנה את אשלי המבוגר ממנה, והנשוי למלאני, הלא היא אוליביה דה־הבילנד התמימה.

בחווה מופיע קפטן רט בטלר (קלארק גייבל). גבוה, חזק, בטוח בעצמו, גבר מקסים. שערו משוך לאחור, ושפמו הדקיק עשוי עד השערה האחרונה. בכובע לבן ומעיל כחול הוא מהלך בין הכדורים השורקים ובין הפצועים והמתים, כמו היה יצור שלא מהעולם הזה. אהבתו לסקארלט מטורפת, אך היא מסרבת לו כמרדנות ועקשנות. ואז זה קורה.

בטלר נושא את סקארלט הקטנטונת והשבירה בגופה, אך בעלת רצון הברזל והאנרגטית, במעלה המדרגות למרות רצונה. היא נלחמת בו בכל כוחה, אך הקנאי הגאון סלזניק, עושה ממאבקה מלחמה־לא־מלחמה. סקארלט מכה בקפטן בכל כוחה, אך בכל תנועה היא כאילו

רוברט רדפורד ומריל סטריפ, „זכרונות מאפריקה": הנאהבים מסתגרים באוהל כשהתנים מיללים

מתחננת: „כן, כן, קחני. אל תוותר. אל תיבהל ממאבקי". היא מקללת אותו, צורחת, מתעבת, וכו בזמן תאוותה פורצת. משיכתה אל כוחו, התנשאותו, ביטחונו העצמי, הארוגנטיות שבו, וחיוכו הארסי היא ללא מעצורים.

הוא מגיע למעלה חדר־המדרגות בחווה העצומה. בעוד היא נילחמת וצורחת „לא, לא", הוא זורק אותה לעבר חדר המיטות וטורק את הדלת. השאר נתון לדימיוננו.

■ **מעתה ועד עולם (1953)**

גם בסרט בשחור־לבן, אולי אפילו יותר מאשר בצבעים, מסוגלים במאי פיקח ושני שחקנים מקסימים לתת לנו סצינת אהבה שלא נישכח לעד. הסרט, שזכה ב־8 פרסי אוסקר, הוא כתב אישום נגד הצבא האמריקניי בזמן שלום. רומן האהבים מתנהל בין רב סמל (ברט לנקסטר) לבין אשת מפקד הבסיס (דבורה קר).

מה עושה מהמיפגש המפורסם על החוף סצינה כה מרתקת, מגרה ועסיסית? האם אלה גלי האוקיאנוס, המתנפצים אל החוף הבודד בהוואי על גופותיהם הנהדרים של לנקסטר וקר, בעודם מתנשקים בתאווה שתכויים בה תיסכול וכעס בן שנים? או אולי זהו הסיכון העצום שלוקח לנקסטר בגלל תשוקתו לקר – 20 שנות מאסר על יחסים עם אשת המפקד, לפי קוד המרינס?

ואולי נסערנו מהמראה של דבורה קר – אשת המפקד, החייבת להיות יצוגית – כשהיא מתפתלת מתשוקה וערגה ללא מעצורים על החול הרטוב? ושמא היה זה מבטה החודר ומילותיה הפשוטות: „אף אחד לא נישק אותי כך. אף פעם", כשהיא נוטפת כולה מים? כך או כך, כשהם שוכבים שם על החול, וגלי הים הופכים ומגלגלים אותם בשחור־לבן, אנו חוזים בבעירה בכל צבעי הקשת.

■ **תיפסו את הגנב (1955)**

„את נערה לא בטוחה בעצמך, הנמשכת לגברים נאים. צרתך היא, שאף פעם אינך בטוחה אם הם חושקים בך או בכספך" – כך אמר ג'ון רובי (קארי גראנט), ה„חתול". היא – הנסיכה פרנצס (גרייס קלי), העדינה, השבירה, התמימה, חסרת הניסיון, והטרף הקל (כך חשבנו) – מסתכלת עליו ומחייכת. הוריה מאיצים ב„חתול" ללוותה לחדרה. הם הולכים לאיטם, הגבר והאישה היפים בעולם. הוא שזוף, גבוה, גברי, עם חיוך אלוהי. היא לבנה, דקיקה, בעלת פני מלאך.

ואז בא הקטע שאיש לא יכול היה לצפות לו: בכניסה לחדרה היא לפתע מסתובבת, שמה ידה על עורפו, ונושקת לו כפי שרק אז ידעו איך. והוא נענה לה. שני כוכבי־על בנשיקה שניכנסה לרשימת הנשיקות הגדולות של כל הזמנים. היה בנשיקתם פיתוי ועירפול, הפתעה ושיכרון חושים, שעשו מהיצ'קוק אמן הרומנטיקה, נוסף לשליטתו המוחלטת כמלך במאי המתח.

■ **ספרטקוס (1960)**

לא היו הרבה סרטים בהרכב כזה של סופר־סטארים. לורנס אוליביה ופיטר יוסטינוב על אותה במה! אך נקודת השיא של הדרמה היה הרגע בו הנדרה ווארניה (ג'ין סימונס) לגוב הגלדיאטור האכזר קירק דוגלאס, כשארונו ושאר המצביאים הרומאים מסתכלים מפתח הכלוב מלמעלה בתצגת המישגל. הנה הנאווה בבנות, בעלת יופי קלאסי ועור קטיפה, הובאה כמתנה לגלדיאטור הטורף

סילבסטר סטאלונה וטליה שייר, „רוקי": לכבוש את ליבה של הרווקה המושבעת

והפראי, שמעולם לא ידע אשה.

הוא מסתכל בה ונוגע בצווארה. ואז מלטף בעדינות את שערה. היא, היודעת את תפקידה כעבד, מורידה את כתפייתה, ומתחילה להתפשט. הנה גוף קשה ומצולק, עם נפש שאומנה לשסע ולהרוג, נגד גוף שמיימי ורך, בושמי וטהור. ולפתע רגש העדינות והרכות מתגברים על התאווה והכיבוש. הוא צורח למצביאים הרומאים המגחכים ומחכים לרגע הכיוחל: „הסתלקו. לכו. אני לא חיה". היא לוחשת אליו: „גם אני לא".

ואז, במקום לטרוף את גופה ולעשות מה שהוא רוצה הוא מכל, הוא מתיישב כיראת כבוד, ולא גורע עין מווארניה עד שהרומאים מסלקים אותה בבוז. התוצאה: אחת מסצינות האהבה העדינות ביותר שניראו על המסך.

■ **המלכה האפריקנית (1951)**

גבר ואשה, שונים אחד מהשני באופן דראסטי, מוצאים עצמם לוחמים יחדיו להצלת חייהם על סיפון ספינה פיצפונת באפריקה השסועה במלחמה. צ'ארלי אולונט (המפרי בוגארט), שתיין קשה ומחוספס, ורוז סייר (קתרין הפבורן), מיסיונרית דתית, מתגברים על מלריה, שטפונות ויתושים. אך יותר מאשר על עלוקות, שרצים וחיות טרף, עליהם להתגבר על ההבדלים באופיים.

הם מתאהבים אחד בשני בלי לדעת. כשהוא מדבר אליה, עיניה נדלקות. אך כאשה דתית בריטית בלתי נשואה, אסור לה להראות או אפילו לחוש בזאת. אך אז מגיע הרגע: רוזי מטפלת ברגלו הפגועה. הוא נוגע בכתפה. והיא... בלי לומר מילה, שמה ידה על ידו. דמעות בעיניה, וגופה נילחץ אל גופו. היא מגישה לו תה ומסתכלת לעברו. ואז הם מתנשקים בעדינות.

היה בנשיקה קלה זו הכל: ניצחון ההישרדות על פיגעי הטבע הנוראים; ניצחון הרגש האנושי על סטיגמות דתיות; ניצחון הרכות והעדינות שבנשמתם על קשיות העורף והחימה שבהתנהגותם.

■ **האדומים (1982)**

סיפור אמיתי, על תקופה בלתי ידועה של המהפיכה הבולשביקית. ג'ון ריד (וורן ביטי), קומוניסט אמריקני שניקבר בחומות הקרמלין, ואהובתו העיתונאית לואיז בריאנט (דיאן קיטון), בעולם החצוי וההרוס של התעוררות הבולשביקים.

הוא נתקע ברוסיה הקפואה. מנסה לברוח חזרה אל אהובתו בארה"ב, נתפס ונאסר. היא מסתתרת באניית משא, חוצה אגמי קרח, גומאת אלפי מילין במסעות מפרכים אל הכפור, כדי למצוא את אהובה.

בינתיים הוא נשלח למסע הסברה לאסיה הרחוקה. שנתיים אחרי היציאה, רכבת הניצחון חוזרת למוסקבה. היא, איכשהו, הגיעה למוסקבה, ומחכה לאהובה שתקוותו לראותה אי פעם אבדה מכבר.

ראשונים יורדים המנהיגים. אח"כ מורדים הפצועים, והבולשביקים המצויים. היא עומדת במטפחתה הלבנה־כחולה, וסיה שתמיד פתוח קמעה. כולם כבר ירדו, ודלת הקרון ניסגרת. התקווה נמוגה.

לפתע, ממרחק, עיניהם נפגשות. כהילוך רגיל הם מתקרבים אחד לשני. חיוך מסויים

וורן בייטי ודיאן קיטון, „אדומים": דלת הקרון נסגרת, התקווה נמוגה. ולפתע...

(המשך מעמ' 11)

בפניה. מבע המום בפניו. חיבוק. אף מלה. הם פשוט אוחזים אחד בשני, יודעים מה רב היה הסבל שעברו כדי להגיע לרגע הזה. הם אוחזים זה בזו שניות רבות ללא הגה. ואז, בלי להסתכל לעברה, הוא אומר: „אל נא תעזביני. אנא, אל נא תעזביני יותר". היא לא עונה. היא לא צריכה לענות.

■ רוקי (1976)

אסור שההמשכים האינפנטיליים רוקי 2, 3, ו־4 ישכיחו את היופי וסיפור האהבה הנפלא של רוקי המקורי. הנה רוקי בלבואה (סילבסטר סטאלונה), לוזר ללא תקנה, מחוספס וחסר חינוך פורמלי, המנסה בבדיחות איומות ובעגת הרחוב לכבוש את ליבה של אדריאן (טאליה שייר) התמימה, הרווקה המושבעת, שמעולם לא ידעה גבר.

כשהיא סוף סוף נכנסת לדירתו השכורה בהיסוס ובחשש, רוקי – שפיו לעולם לא נסגר – לפתע נאלם דום. גופו העצום והאדיר נוגע, ואחר־כך נלחץ, לגופה הצנום והשברירי בעדינות וברוך. והיא, בעלפון חושים ובתענוג שבמגע גבר לראשונה בחייה, מתמסרת ונכנעת ברצון, ללא מעצורים, באחת מסצינות האהבה הגדולות שבכל הזמנים. כולנו יודעים שמילים כגון „לעולם" ו„לנצח" נימשכות ברומן אהבים בקושי עד סוף הוויק־אנד, אך משום מה כשרוקי אומר לה שיאהב אותה לנצח, אפילו כשיהפוך לאלוף עולם, אנחנו מאמינים לו. עד כדי כך נוגעת ללב אהבתם התמימה, הכנה.

■ זכרונות מאפריקה (1985)

אף סצינת אהבה קולנועית לא נעזרה במראות נוף, במסך רחב ובחיות טרף, כמו סצינות האהבה ביבשת השחורה שבסרט זה. עוצמת הסצינות התעצמה עשרות מונים בזכות המרחקים האינסופיים, ערבות הפרא, הג'ונגלים ושאגות האריות.

מריל סטריפ, היפה בעולם או המכוערת בעולם – תלוי עם מי אתה מדבר – נשואה לקלאוס בחוות קפה בורות בקניה, בתחילת המאה. היא מתאהבת ללא תקנה בארמה, כילידי המקום וכצייד אנגלי מיסתורי ויפהפה (רוברט רדפורד). השניים יוצאים לטייל בג'ונגלים האדירים. היער השחור בלילה, אש המדורה, ונהמת החיות – כל אלה מתערבבים לסצינה שלא מן העולם הזה.

הנה הם רוקדים ריקוד איטי בלילה. המגע הגופני הראשון ביניהם. הוא שם יד על כתפה, ומכניסה לאוהלו. שפתיה סשוקות, והוא נוגע בהן ברוך. שני הנאהבים מסתגרים באוהל. כשהתנים מיללים, ניצי המדורה מקפצים, והאריות שואגים, הכמאי משאיר לדימיוננו את מה שקורה שם, במקום הכלתי יאומן ביותר עלי אדמות לאהבה.

■ שנות חיינו היפות ביותר (1946)

החזרה הביתה היא משום מה תמיד יותר מלאת דמעות מהעזיבה. שלושה חיילים חוזרים הביתה מהמלחמה: דאנה אנדריוס, סגן שהיה נשוי 20 יום לטרזה רייט כשגוייס; הרולד ראסל, טוראי החוזר לארוסתו, אך הפעם ללא זרועות; ופרדריק מארץ', סמל ראשון הנשוי 20 שנה למירנה לוי.

מארץ' נכנס הביתה אחרי שלוש שנים ללא הודעה. בנו ובתו רואים אותו. הוא שם יד על פיו, „שקט". אשתו במטבח. לפתע היא רואה

למעלה, האמפרי בוגארט ואינגריד ברגמן, „קזבלנקה": הסצנה הגדולה מתרחשת בבר.

באמצע, וויליאם הארט ומרלי מאטין, „ילדים חורגים לאלוהים": מתחת למים, עירומים

משמאל, קארי גראנט וגרייס קלי, „תפסו את הגנב": בכניסה לחדרה, היא מסתובבת לפתע

אותו. ללא מלה או הגה הם מתחבקים. המילים היחידות שהיא מצליחה להוציא תוך כדי ניסיון לסדר את שערה הן: „אני נראית בוודאי איום... זה לא פייר... לא נתת לי זמן להתאפר... אתה בסדר? אתה בסדר?

כשהמסך מראה את הזוג המבוגר מתחבק, כשילדיהם ברקע מחכים לתורם, אנחנו חווים בתמונה אינטימית פי מיליון מסקס, עשירה מכל רומן. אז היא מצלצלת לידידים ומבטלת פגישה: „בעלי... בעלי שלי בא הביתה... לא אוכל לבוא הערב", ועיניה מביעות אושר. היא מחייכת, ורועדת מהתרגשות. התרגשות של החו־ מחדש.

■ האדם השקט (1952)

האם היתה אי פעם אשה סק־ יותר ממורין או'הרה בסרט נפל זה? היא, מרי קייט, ג'ינג'ית סוערת, מרדנית. הוא, שון טורנ־ (ג'ון וויין), מתאגרף אמריקני החוזר לכפר אבותיו הציורי באירלנד, בחיפוש אחר שלווה.

במקום שקט הוא מוצא את קייט, ומתאהב בה מעל לראש. הנישואין מאורגנים על־ידי שד־ והכל ציורי ככבשים הרועות נא־ עד שאחיה מסרב לשלם נדוניה, וג'ון וויין – שגרם למות מתאגר־ בארה"ב, עובדה בלתי ידועה לקייט – מסרב להילחם על כבו־ וכבודו. היא מתביישת בו ובוחר־

וויין מחזיר אותה בכוח, מרחק של 7 ק"מ. הוא זורק אותה אל הדשא. היא קמה, והוא זורק אותה שוב ושוב. בעיניה הכועסות ושערה הפרוע, בסירובה ומרדנותה, יש יותר סקס מצ'יצ'ולינה וכל נחשיה. הסצינה בה היא מדליקה את האח והוא מושך אותה אל חוהו הרחב, מבעירה יותר מכל הוויסקי הש־ את הגרון בעיירה ציורית זו, באמצע יום אירי קר.

■ קזבלנקה (1942)

סיפור מאבקו של זוג, המתפ־ מיקלט בקזבלנקה אחרי שברח מגרמניה הכבושה, בדרך לארה"ב. ריצ'רד בלייק (המפרי בוגארט), מאהבה של אילסה לזלו (אינגריד ברגמן) הנשואה לאחר, נעשה שותף לבריחה. הסרט מחזירנו שנים לאחור, לברגמן ובוגארט האוהבים בפאריז.

איזו היא סצינת האהבה הגדולה? הרגע שהוא אומר, „הי, קיד, מדוע את בוכה?", והיא עונ־ בעיניים מקסימות והשפתיים הנשיות בעולם, „כי אני כל כך אוהבת אותך. נשק אותי. נשק אותי בפעם האחרונה"? או אולי סצינת הפרידה בשדה־התעופה? לא. הסצינה הגדולה היא כזו, כשהיא שואלת את סאם, הנגן הכושי, איפה ריק (ריצ'ארד). וכשהוא לא עונה היא מבקשת: Play it again, Sam והוא נענה בשיר האהבה הגדול ביותר שנכתב אי פעם: you must remember this, a kiss is just a kiss, a sigh is just a sigh ... כעוד סאם שר, ריצ'ארד נכנס. הם פשוט מסתכלים אחד בשני, אף מלה לא נאמרת. לא צריך מלים בסצינה האדירה הזו.

■ ילדים חורגים לאלוהים (1986)

ג'ון לידס (וויליאם הארט) הוא מורה לחינוך מיוחד, ושרה (מרלי מאטין) היא החרשת־אילמת. עקשנית־כועסת־מרדנית, בתחילה היא האתגר. אח"כ האתגר היא, האהבה הלוהטת השוברת את מחסום הדממה.

מה שהביא לסצינה בבריכה היה הריקוד האיטי בבר. עיניה עצומות, מחשבותיה ותשוקתה לא ניכלמים על־ידי חוסר יכולת הדיבור והחרשות. היא ניצמדת אליו, שוברת את הדממה.

בבריכה היא יפה ומסתורית. „אני מתאהב בך", הוא אומר. היא בורחת. „אני נופל...", הוא אומר, ונופל עם בגדיו למים. היא עירומה בחושך. היא מלטפת אותו, מנשקת. מנשקת ומלטפת, שניהם צוללים מתחת למים, עירומים. סצינת אהבה ניפלאה, בה שרה הסוערת נכנעת בסוף פרא לשונו מחסום השקט נשבר לתמיד.

יהודית אוריין

המכה של המאה

מאמר מירחון „הרפואה", שראה אור בינואר 2038. לקראת יובל החמישים לרפואה המורנית, מן הראוי לומר אי־אילו דברים על הרפואה האורתודוכסית הטרום מהפכנית.

אפשר לסכם, שעד ראשית המאה ה־21 היתה השליטה בידי ידעונים כלבן, ומדע הרפואה היה בשפל המדרגה ומלא אמונות תפלות. בשלהי ה־20, האמינו, למשל, שהאדם נעשה חולה מוירוסים, ישויות מיסטיות ובלתי נראות, דמויות מלאכים.

בשל יוקרתו של המדע, התחפשו רופאי האליל למדענים, והחלו ממררים את חיי המאמין בסאדיזם מתוחכם, לטובתו, כביכול. מאמצע המאה הקודמת, הגדירה הרפואה את הכולסטרול כקטלן מיספר אחד. יש להזכיר כי הימים היו ימי המתירנות המינית. אנשי המאה ה־20 הסירו מעליהם את כל האיסורים הדתיים, ואת תפקיד נביא הזעם קיבלה על עצמה הרפואה.

כשסרה אימת הכמרים והרבנים, אסרו כוהני הרפואה את הכולסטרול. אלא שהאיסור שלהם היה חמור וממאיר פי כמה. כי בימי הדת אפשר היה תמיד קצת לרמות, להסתיר מאלוהים, אולם אלוהי הדיאטה היה בוחן כליות ולב, ומד־המישקל שימש כמכונת אמת אינקוויזיטורית. מדי חודש נהג איש המאה ה־20 לבוא לווידוי אצל הרופא המשפחתי, וזה היה מתחיל להטיף ולאיים בעונשים, בחוליים קשים ובמיתה. הקדימו להם את ייסורי הגהינום לחיים.

■

היום לא ייאמן כאילו נימוקים נטולי־היגיון שיכנעו את קורבנותיהם. תחילה נטפלו לקמחים ולפחמימות, למרות שהאנתרופולוגיה הוכיחה, כי בכל החברות, ובלא קשר ביניהן, האוכל הבסיסי הוא הפחמימות, כגון: האורז, החיטה והתירס. לאחר שאיסור הלחם הצליח, החלו להחרים את השומנים. בעוד כל עובד מוסך יודע שהמכונית אינה נוסעת בלא שמן, הכניסו להם פראנויה מפני שומנים רוויים, וכך חדלו העשירים למוץ לשד העצמות, או להתפטם בכבדי־אווז מבוצלים.

עד אז חלמה האנושות על חמאה לכל פועל, והנה, התירו לראותה – אך אסרו לגעת. הידשו להם רק רבע עוף חלוט בטעם סמרטוט־רצפה. כשם שבתורה העתיקה הבטיחו אריכות ימים תמורת כיבוד אב ואם, כך הבטיחו כוהני הרפואה תוחלת חיים על־פי חמשת מצוות בניינוח: לא עישון; לא כולסטרול; לא ג'אנק־פוד; כן ג'וגינג, כן ויטמינים. בתצלומים מאותה תקופה נראים אנשים כזומבי'ס, כשלדים מצוחצחים במתלצות. רק במדינות העולם השלישי אפשר היה למצוא איזה קיסר בריא עב־מידות. הקומוניזם והדיאטה היו למעשה שתי המכות של המאה הקודמת.

ואז פרצה המהפיכה האוסטרלית, בזכותו של מדען גאון ומקורי בשם ד"ר ריי ג'ונסטון, שבינואר 1988 קבע את הכלל „האדם אינו מה שהוא אוכל ואינו מה שהוא עושה". אחרי 20 שנות מחקר יסודי הוכיח כי התעמלות, דיאטה והפסקת עישון אינם מאריכים את תוחלת החיים, שכן המוות והחולי אינם כלולים במערכת הדתית של שכר ועונש.

ד"ר ג'ונסטון היה הראשון שקבע את נוסחת המהפיכה האוסטרלית: גנים פלוס מזל, הם קובעי החולי והמוות, ואת חיינו הקולינאריים המאושרים אנו חבים לחלוץ הרפואה הרציונלית. המאה ה־20, אחת המאות האומללות – מסעדות סיניות, עיתונות גסטרונומית, שפע מזון שלא היה כמותו בעבר – אולם הממסד הרפואי הקפוא המשיך לממש את ייסורי טנטלוס. בזכותם של יחידים ונועזים ממדעני הרפואה הרציונלית, אנו מותרים היום לאכול קישקע מפוטם – ללא רגשות אשם ובלא גניחות חרטה.

■

נעמי גל

באה מאינפלציה

לא מכבר התפרסם באחד מעיתוני סוף השבוע ראיון עם פוליטיקאית המעוניינת לחבוש כובע נוסף לראשה, הפעם של חברת כנסת. לראיון קראו „באה מאהבה". כל מי שעיניו בראשו יכול מיד להבחין שאף פוליטיקאי וגם לא פוליטיקאית לא בא לכנסת מתוך אהבה, אלא אם כן מדברים באהבת השררה או הממון. אבל 'באה מאהבה' נשמע טוב, אופנתי, ומתאים מאין כמוהו לכותרת בעיתון.

„באה מאהבה" היא דוגמה מובהקת לשחיקתה של השפה. לאינפלציה הפראית של מילים וביטויים ההופכים פופולאריים בין־לילה, בגלל שיר, שמו של סרט, ציטוט או סיסמת פירסומת. המילים או הביטויים הופכים למטבע לשון אופנתי המתגלגל מפה לפה בקלות רבה. הדיוק הופך מישני, אין כביטויים כלליים ומילים שהן 'אין' – עוד מונח אופנתי – כדי להידבק ללשון ולעזור בניסוחים כוללניים ובלתי־מחייבים.

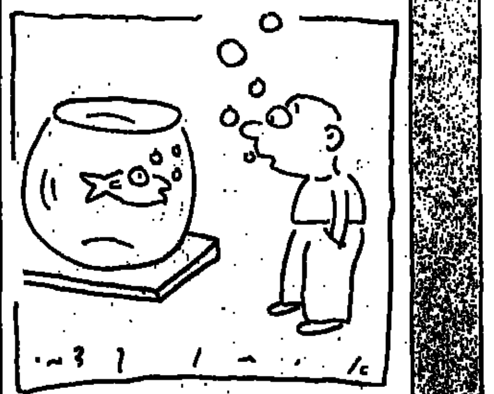
הכל עובר, עוד כותרת של שיר שמבהירה היטב את הרוח החדשה הנושבת בשפה. אבל שפה היא רק כלי, צינור, ראי של תרבות; והתרבות שלנו כיום, אם לשפוט על־פי השפה, נראית כמו באה משום־מקום, מרשלנות, מחיפוף, עוד מלה אהודה.

אפשר לומר הכל, אם זה רק נשמע טוב ובעיקר אופנתי. עברית יפה ומרוייקת היא 'אאוט', מפני שלא ניתן להשתמש בה לטישטוש ולהסוואה. היא לא גמישה כמו שפת רחוב ולא מתאימה למסרים כפולים. תרבות ה'אין' וה'אאוט' זקוקה לערכים מתחלפים חדשות לבקרים, מפני שאופנה לא קופאת על שמריה, וצריך לרוץ קדימה לחידושים. וחידושים יש יום־יום: שירים חדשים, סרטים חדשים, וסיסמות חדשות; והשפה קולטת ופולטת בקצב אדיר. ומה שהיה מקובל אתמול, מיושן היום.

ניתן להתנחם בכך, שעוד שנה לא יידעו מי „באה מאהבה" ולמה, וצירופי־מילים חדשים יתפסו את האוזן ואת הלשון, וייטיבו לבטא את הלא־כלום, את חוסר המשמעות, את ההתחמקות בעזרת המלה.

■

אם חיים ומוות ביד הלשון, אנחנו במצוקה. מפני שהלשון חלקלקה, גמישה ומסתגלת לכל רוח חדשה, מאמצת פיתולים חדשים, ואינה



אחראית למעשיה. „עיתונאי קטן שלי", הוא רק סמל, הלשון הלא־מחייבת שבשם, הצליל והקצב, מותר לה הכל.

אפשר למרוח עמודים בלי לומר דבר, אם רק נשמעים 'נכון'. אפשר להרים כל־דבר מאשפה, לפאר ולרומם. כן, בעזרת השפה; ואפשר, באותה מידה, לפרק ולהרוס ובעיקר להכניס רעיונות לראש. פירסומאי משתמש בשפה כדי למכור את מרכולתו, וכך גם עיתונאי ופוליטיקאי; וכבר ראינו שעם מילים נאות אפשר למכור כמעט הכל.

כדאי להיזהר בכבודה של השפה ולהשתמש בה בתבונה. מילים לא נועדו כדי למלא חללים ולהכניס שתיקות וגם לא כדי להאדיר את המשתמש בהן. מילים הן קשר, קשר הוא רצון לביטוי והבהרה, ודיוק היא מלה חשובה. או בואו לא נבוא מאהבה, למרות שזה נשמע טוב, בואו נבוא מכבוד לשפה. או עדיף: במקום לבוא, פשוט נהיה שם.

■

ורדה צ'צ'יק

מה אוהב האדון וולפגאנג

הפיהרר באמת יכול היה להתהדר בו ובמישפחתו: אב ואם בלונדיים, שלושה בנים לתפארת ובת מתוקה, גם כן בלונדינים. צבע העיניים דווקא לא תמיד שומר על הכחול, פה ושם חדרו אליהן פיגמנטים מהסוג הכהה, אבל גם לפיהרר, היו בעצם עיניים חומות, ולכן הוא בטח היה מעלים עין מצבע עיניים לא ארי מאה אחוז.

מגורים בבית ענק, ספון עץ, על גבעה, מוקף גן שהוא יער, לא רחוק ממינכן. הבית מרוהט עתיקות אמיתיות, פרי מעשי־ידי נגרים־אומנים גרמנים ואוסטרים, בידרמאייר למהדרין, גם יוגנדשטיל. פסלי־עץ גותיים של הצלוב עגום המבט, המיוסר, ניבטים אליך מעל הקירות, לא רחוק מקרני־צבאים שנצודו, אי־פעם, בידי אבות המשפחה. אחד האבות, מצד האדון וולפגאנג, היה נאצי. וכאן צריך לדייק: לא נאצי שהשתתף באופן פעיל, אפילו לא כממלא פקודות, במכונת ההשמדה. הו, לא. הוא היה גנרל שלחם בחזית ונפל בשירות המולדת.

השעון העתיק שבבית התחיל לתקתק את הזמן, הרבה לפני פרוץ מלחמת העולם הראשונה. גם את כלי־ההגשה לשולחן הישרו המשרתות בבית הסבתא, במים חמים ובסבון. נימוסי השולחן של הבית מעולים שבמעולים.

„חסרים לאורחים סכינים למריחה", לואט וולפגאנג לכיוון בכור הבנים. נער מקסים, אינטליגנטי, שנושא כבנות על כתפיים רחבות ותזקות את ייסורי המצפון של מורשתו המישפחתית, אבל לא מסוגל לסרב פקודה לאב, ליד שולחן עמוס מאכלות ואורחים. הסכין מובאת לשולחן כהרף עין, והנער כבר על מקומו הקבוע, ליד השולחן.

■

איש־עסקים ישראלי, יליד גרמניה, שהתוודע אליו וספג ממנו בתחילת הירקמות מערכת־היחסים, כמה בדיחות אנטישמיות שנאמרו מתוך חיבה, חש רחף לא לנתק מגע, אלא להיפך: להזמין את מר וולפגאנג ארצה, שיראה במו־עיניו, שיתרשם. דבר ראשון כבוקר, ירושם. וולפגאנג, סיפרו עליו לאחר מכן, התפרץ בהתרגשות. לא רק בדמעות. הוא ייבב וייבב – וביקש לצאת משם.

טייל לבדו בכל מקום: בגליל ובאילת, בהר ובגיא, בשרון ובשומרון. בפעם השנייה הביא ארצה גם את האשה וארבעת הילדים. איזו מרינה, ישראלו מבן של נאצי, אומרים עליו, עם רפרטואר לא קטן של בדיחות אנטישמיות ודעות קדומות על יהודים וישראלים, הטף. ציוני. שותפו הישראלי ממשיך לסחור איתו, כי אין חנון ממנו בעסקים. וכמה טוב לגייר מישהו כמוהו לטובתנו.

„מה הכי מצא חן בעיניך בישראל", שאלתי אותו יום אחד, מול האח, אחרי הקפה־אונר־קוכן. „צה"ל, החיילים הישראלים", ענה וולפגאנג אחרי מחשבה. „אמיצים, גיבורים. איזה צבא".

לא יודעת איזה חיילים הוא פגש בארץ. יש לי יותר משמץ של חשד, שהוא אוהב בעיקר את הבלונדינים, תכולי־העיניים, חלק מהם נדרשו בימים אלה לעמוד מול שבאב ונשים וילדים עם אלות, לחלק מהם הורו פעם לירות באוויר ואיכשהו, הם פגעו ברגליים. חלק גדול מהם, שונאים כל רגע שהם ניצבים כך, מול אוכלוסייה אזרחית. מיעוט בוודאי מוצא פורקן בהכאות ובהתעללות.

איזו וולפגאנג, אין ספק, אוהב כנו את זכר אביו. עם בניו – האחד לומד אדריכלות־נוף והשני מתכונן ללימודי אמנות – יש לו מחלוקות. אולי מהקטן, האוהב כל־כך לשחק עם חיילים ועם אווירונים, יצא פעם גבר. אולי.

■

סימה אלה

איך נפטרים מדאגות (א')

ושוב אני כאן, חוזרת נרגשת מהקורס של דייל קרנגי, ומצפה לרגע שבו אשתף אתכם חינם אין כסף (חיסכון נקי, תאמינו לי, של משכורת וחצי) בכמה מן הסודות הגלויים של ג'נטלמן אמריקאי שעשה הון, רק מזה שהיטה אוזן קשבת ללהג הבלתי פוסק שהשמענו באוזניו.

בשיעור הראשון ובשני השיעורים הבאים, נקדיש מעט זמן לבעיית הדאגה, שהיא בלי ספק בעייה. השיעורים ניתנים לפי הבנתי, ואם דאגות חדשות יצוצו לכם בתום הסידרה, יהיה זה על אחריותכם בלבד.

הדאגה, רבותי, היא פשוט לא טובה. מה זה לא טובה. היא הורסת את הבריאות. ואין שום צורך להשתכנע, שיש לסגל דרכים להסירה.

הנוסחות שאביא נשמעות לי, אישית, כמו חבילות שום נגד ערפדים, אבל אנשים רבים ניסו והצליחו, משום שהדאגה, אם לא לומדים להשתלט עליה, היא משתלטת עלינו. ועוד איך.

אז כלל ראשון: תידלו לחשוב כל הזמן על העתיד. חיו את ההווה, את היום הבודד, כאילו הוא היום החשוב בחייכם.

כלל שני: בפעם הקרובה שתיתקפו בצרות, צרות כברות, חישבו על נוסחת הקסם. שאלו את עצמכם: מהו הדבר הגרוע ביותר שיכול להתרחש? הכינו את עצמכם, מבחינה נפשית, להשלים עם הגרוע ביותר. בשקט ובשלווה נסו עתה לשפר את הגרוע ביותר.

דוגמה: נניח שעשית פשלה איומה בעבודה. הפסדת לקוח של מיליון דולר. (לפעמים בוסים מתנהגים על הפסד של אלף שקל כאילו היו מיליון דולר, ככה שהסכום לא משנה). מהו הגרוע ביותר? נכון. שיזרקו אותך מהעבודה. עכשיו, אחרי שברור לך שזורקים אותך מהעבודה, שב בנחת, קח כוס יין, ואם לא תשתכר ממנו, תשתכר מן האימה המורחלת אל הלב. לא נורא. האימה הזו בריאה, בתנאי שלא תיתן לה להשתלט עליך.

הזכר לעצמך מהו המחיר המוגזם שאתה עלול לשלם בשל דאגה מופרזת: נשירת שיער איומה, פצעים אדומים מכוערים על הפנים, קמטים ענקיים שיחרצו בך תלמים, שיער שיבה, חריקות שיניים צורמניות והתקף־לב.

ובכן, כבר זרקו אותך מהעבודה ובתוך הלב כבר לא איכפת לך כלום. מין אפאתיה משתלטת עליך, אבל, אל תתמכר לה. היא מיקסם שווא. זו לא השלווה הנחלה שאתה נכסף אליה. עוד כמה דקות והכל יעבור, כי עכשיו תתחיל להרים טלפונים ולקבץ את כל העובדות הקשורות בפשלה שלך. (לדעתי, חפש קודם מי הלשין). גמרת לאסוף? יופי. קח עט ונייר ורשום לפניך: מה הבעיה. מה הן הסיבות לבעיה. אהה. אתה מתחיל לראות את התמונה. הראש מתחיל לעבוד. אוקיי. רשום מהם הפתרונות האפשריים. אל תחפש הסברים שיצדיקו הפסד של מיליון דולר.

לפי דייל קרנגי, בשלב הזה כבר בטוח מצאת פתרון ואתה יכול עכשיו לכבות את האור ולישון כמו תינוק.

הערה שלי: אין לך צ'אנס להירדם בלי כדור־מתוק לשינה.

■

אספרגוס: התחלה אצילה

שולה מוזס

בעצם, רציתי לכתוב על ירק אחר, אבל נתקלתי באספרגוס טרי, וזו הזדמנות שאסור להחמיץ. האספרגוס – ירק שלא קל למצוא, והוא גם לא זול (מ־13 שקלים לק"ג). כשמוצאים, צריך לחטוף מיד, לבשל וליהנות.

האספרגוס שייך למשפחת השושניים, והוא קרוב־משפחה של היקינתון, הצבעוני ושושנת־העמקים, וגם של הכרשה והבצל. הרומאים, שהכירו את האספרגוס, לימדו את האיכרים בצפון אפריקה כיצד לגדל אותו. משם נדד הידע גם לחלקה הדרומי של אירופה.

האספרגוס נחשב למעדן גם אצל היוונים, ומפני שהיה יקר־מציאות, השתמשו בגבעולים צעירים של אוכמניות או של כרשה כתחליף. אלה כונו „אספרגוס לעניים". גם היום מחיר האספרגוס גבוה, משום שמרגע השתילה ועד הקטיף עוברות שלוש שנים, ומפני שהאיסוף הוא ידני.

באירופה מקובל האספרגוס הלבן – מגדלים את האספרגוס בתוך תלולית עפר, וחותכים את הגבעול הצעיר לפני שהוא יוצא מן האדמה, כך שעדיין אין בו כלורופיל. בארץ מגדלים אספרגוס ירוק – קוטפים את הגבעולים הצעירים זמן קצר אחרי שהם מגיחים מן האדמה. האספרגוס עשיר בוויטמין A, B, ו־C. החלק האכיל הוא הגבעולים הצעירים וניצני התפרחת שבקצה. ככל שהאספרגוס צעיר ודק יותר, כך טעמו עדין יותר. גם מלאכת הקילוף וההכנה לבישול קצרה, ככל שהירק צעיר יותר.

הכנה לבישול: קוטמים את הבסיס הלבן של הגבעול. בגבעולים עבים הבסיס גדול יותר, ואילו בגבעולים צעירים אפשר לוותר לגמרי על הקיטום. מקלפים את השיכבה החיצונית הלבנה של הגבעול, החל מבסיסו כלפי הקצה העליון, לאורך 3 ס"מ. תולשים את העלים הקטנים הצמודים לגבעול. שוטפים היטב.

שיטת בישול בסיסית: המהדרים משתמשים בכלי מיוחד לבישול האספרגוס. זהו כלי גבוה וצר, בו מעמידים צרור גבעולי אספרגוס, במי מלח רותחים. בסיסי הגבעולים מתבשלים במים הרותחים, והקצוות העליונים העדינים מתבשלים באדים. משך הבישול בסיר מכוסה, מעל להבה בינונית, כ־20 דקות.

אפשר לאלתר מיתקן כזה מקופסת שימורים פתוחה משני הצדדים, או לבשל את הגבעולים העבים במעט מים רותחים, ואחרי 10 דקות בישול להוסיף את הגבעולים הדקים. יש להקפיד על משך הבישול, כדי שהאספרגוס לא יאבד מפריכותו. בתום הבישול מוציאים את האספרגוס מהמים הרותחים, וטובלים מיד במי קרח למשך מיספר שניות. פעולה זו מפסיקה מיד את תהליך הבישול, וגם מרעננת את הצבע הירוק של האספרגוס.

לא כדאי לשמור אספרגוס בלתי מבושל יותר מיממה אחת, אך אם מוכרחים – מעמידים את צרור האספרגוס במקרר, בצנצנת עם מים קרים, כמו זר פרחים.

גם אספרגוס מבושל אינו נשמר הרבה זמן. הטעם – במיטבו – מיד אחרי הבישול. אם חייבים לשמור, יש לייבש במגבות נייר ולשמור מכוסה במקרר.

אין סוף לצורות ההגשה של האספרגוס. אפשר לאכול אותו מבושל לפי השיטה הבסיסית, ומוגש בתוספת חמאה ומלח, או רוטב טבילה, או בתוספת גבינת פרמזן מגוררת. אפשר להגיש כמה גבעולים לארוחת בוקר מהודרת, עם ביצה רכה או ביצת־עין, ולטבול את הגבעול בחלמון הרך. אפשר להגיש גבעולי אספרגוס כמתאבן במסיבה, עם רטבים שונים, או להוסיף אותם לחביתה או לסלט הביצים השיגרתי. לאספרגוס גם אפקט קישוטי מרשים.

רוטב טבילה בסיגנון סיני

המצרכים: ביצה שלמה; חלמון ביצה; כף חומץ תפוחים; כף רוטב סויה; 1½ כפות חרדל (רצוי דיז'ון); 3 כפות שמן שומשום; כוס שמן תירס; מלח; פלפל לבן טחון; רצועות דקות של קליפת תפוז לעיטור.

מערבלים במעבד מזון עם להבי המתכת את הביצה, החלמון, החומץ, רוטב הסויה והחרדל. אחרי דקה עירבול מתחילים להוסיף בזרם דק את השמנים. תחילה את שמן השומשום ואחר כך את שמן התירס. טועמים ומוסיפים מלח ופלפל לבן טחון לפי הטעם. מכסים ושומרים במקרר. כשמגישים, מקשטים ברצועות דקיקות של קליפת תפוז.

אספרגוס כפול

אספרגוס ברוטב אספרגוס.

המצרכים: 12 גבעולי אספרגוס; 25 גרם חמאה; 4 בצלים ירוקים (החלק הלבן וגם העלים הירוקים) קצוצים; מלח; פלפל שחור טחון טרי; קורט סוכר; 3 כפות שמנת מתוקה.

מנקים את האספרגוס, וחותכים לחתיכות באורך 3 ס"מ. מרתיחים מים בסיר רדוד, ממליחים, מוסיפים את חתיכות האספרגוס ומבשלים כ־8 דקות, עד שיתרככו. מסננים היטב.

ממיסים את החמאה במחבת גדולה, מוסיפים את חתיכות האספרגוס ואת הבצל הירוק. מתבלים במלח, בפלפל ובסוכר, ומבשלים כ־4 דקות, עד שהבצל יתרכך. מערבבים מדי פעם. מצננים מעט ומערבלים במִמחה או במעבד מזון. מחזירים למחבת, מערבבים עם השמנת המתוקה, ומחממים בלי להרתיח. מגישים מיד, על גבעולי אספרגוס מבושלים.

(4 מנות)

מטוגן

המיוחד במאכל הוא הניגוד בין הפנים הרך לקרום הפריך.

משתמשים רק בחלק הרך של הגבעול ובקצה העליון שלו. את החלקים האחרים של הגבעול לא זורקים, משתמשים בהם לתבשילים אחרים.

המצרכים: 500 גרם גבעולי אספרגוס צעירים וטריים; שמן לטיגון; ביצה טרופה; כוס פרורי לחם יבשים, לא מתובלים, מפוזרים בצלחת שטוחה; מלח.

חותכים ומסירים את החלקים הנוקשים יותר שבבסיסי הגבעולים. שוטפים היטב את החלקים העליונים, ומייבשים במגבות נייר.

במחבת גדולה מחממים שמן בגובה ס"מ אחד. כשהשמן חם טובלים גבעול אספרגוס בביצה הטרופה, מגלגלים בפרורי הלחם, ומחליקים למחבת. אין לצופף יותר מדי גבעולים במחבת. כשצד אחד מזהיב, הופכים לצד השני. כשגם על הצד השני נוצר קרום שחום, מוציאים מהמחבת ומניחים על מגבות נייר לספיגת עודפי השמן. בוזקים מלח ומגישים מיד.

(4 מנות)

עם פיטריות

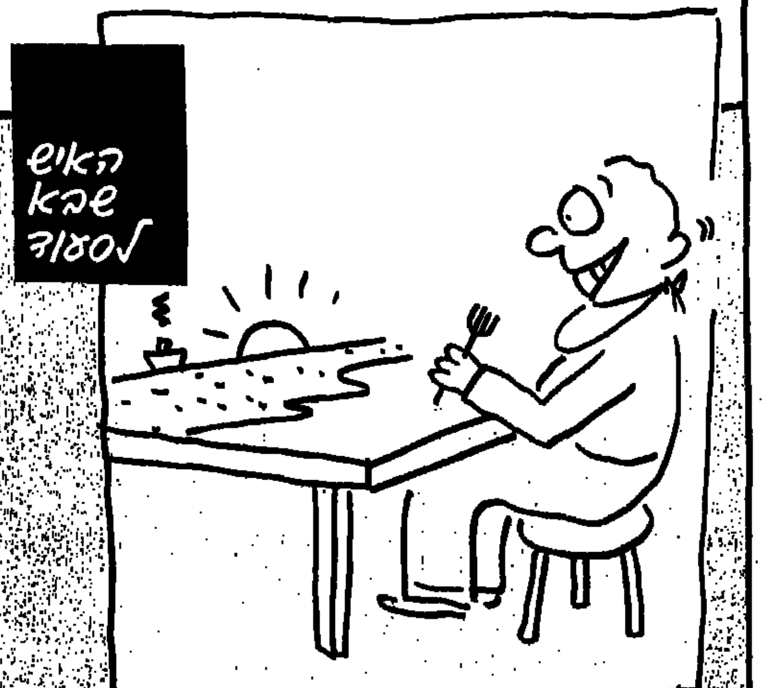
מדהים עד כמה קל להכין את התבשיל. את מלאכת החיתוך כדאי לבצע מראש ואילו את הבישול – כשהאורחים כבר יושבים ליד השולחן. אם מכינים מראש ומחממים, הטעם משתנה במקצת.

המצרכים: 500 גרם גבעולי אספרגוס טריים; 250 פטריות שמפיניון טריות; 3 כפות חמאה; מלח; פלפל שחור טחון טרי.

מנקים את גבעולי האספרגוס, ותותכים באלכסון לחתיכות באורך 3 ס"מ. שוטפים את הפטריות במים זורמים, מייבשים היטב במגבות נייר. פטריות קטנות משאירים בשלמותן, פטריות גדולות חותכים לחצאים או לרבעים.

ממיסים את החמאה במחבת גדולה. מוסיפים אספרגוס ומעט מלח, מכסים ומבשלים 3 דקות מעל להבה בינונית. מערבבים פעם או פעמיים.

מסירים את המכסה, מגביהים את הלהבה, ומוסיפים פטריות, מעט מלח ופלפל. מבשלים 2 דקות או עד שהנוזלים שבמחבת מתאדים, תוך ערבוב מתמיד. מגישים מיד, לפני שהפיטריות יתכהו. בישול יתר ירכך את הפיטריות יותר מדי, ויכהה את צבען.



נחת מול הים

גם אני מת על תל־אביב. למרות שמתי עלית עוד בזמן שהיה נהוג לחיות בה ולמות על ירושלים, אני מת על הים שלה, ועל בתי הקפה שלה, ועל רחוב שינקין שלה ורחוב בוגרשוב שלה. אבל בעיקר אני אוהב אותה מזוויות מבט מאוד מסוימות. זווית אחת היא זו של „הגוזוטרה", מסעדה המוגבהת מעל הים, ברחוב הירקון 109.

מהזווית הזאת, כשאתה רואה את השמיים של העיר הזאת, אגב, שמים כחולים להפליא, בעיקר ביום בהיר, וכשאתה רואה את הים של העיר הזאת, אגב, ים כחול וצלול, בעיקר מרחוק, אתה לא יכול שלא לאהוב אותה. הווי מול עיניך הם שחפים בלבן, הצומח – דקלים במרחק, וכל העשן המוניציפלי נשאר בריידינג. ותל־אביב הזאת כמחלט מוצאת חן בעיני. ולכבוד זה אני גם מכבד את עצמי ואת בת זוגי בארוחת צהריים נאה.

אפשר לבחור כאן בנוסח השירות העצמי, ואפשר לבחור כאן בשירות מלצרי. אנחנו, כמו פני הדג, בוחרים גם בזה וגם בזה, ועל הלחם לא מתעקשים.

פך, בעוד אני מכין לעצמי מנה עמוסת סלטים, מקבלת בת הזוג שלי מרק ירקות חם. היופקת הגדולה מגוונים כאן ביותר, והירקות שבתוך המרק אינם מסגרים אחריהם. המרק על כן סמיך ועשיר.

סטייק הפילה ניתן כאן על צלחת גדולה ומלאה, ללא קמצנות, והוא עסיסי ביותר. רוטב החרדל הולם אותו, והוא הולם את רוטב החרדל, והשילוב ביניהם טעים ביותר. במקביל, במסגרת השירות העצמי, אני ממלא את צלחתי בדג עטוי במעטה פריך, ולצידו אורז וגזר.

ארוחה נעימה ביותר, מלאת שמש ומוקפת ים, ואנחנו מסיימים אותה במוס שוקולד, ומושכים אותה אל שעות אחר הצהריים המוקדמות, עד שהשמש מתחילה לשקוע ועת התשלום הגיעה – 55 ש"ח כולל תשר.

לנקלוס

אמיר בנימין: על כריכת הספר קידמת מכנסי ג'ינס, כשמהחנות הפתוחה מציץ עכבר לבן

תצלומים: ציפי מנשה

איך עושים השבלולים

בשכונה נהגו לשאול אותו: תגיד, בתור וטרינר, למה הכלבים נתפסים, ואיך בדיוק עושים את זה הפילים ● אמיר בנימין הבין, שמין מאוד מעניין, גם אם הוא לא אנושי, וכתב את כל הסודות בספר ● עכשיו גם אנחנו יודעים על הברוטליות של השבלול, למה טורפת האלמנה השחורה את בן זוגה בסיום האקט המיני, ומי מצליח 400 פעם בשעה ● אילו כך היו מלמדים טבע בבית־הספר

■ **אריאלה רינגל־הופמן**

אמיר בנימין, 41, וטרינר, 12 שנים במקצוע, כך וכך המלטות, ניתוחים קיסריים, ושני ספרים. הספר השני, שיצא לפני מיספר שבועות, „לזכר חולשה מגלטת, או הדר שהוליד עכבר", הביא אותו לתוכנית „ממני", לפני כחודשיים. על כריכת הספר תצלום קידמת מכנסי ג'ינס, כשמהחנות הפתוחה מציץ עכבר לבן קטן, זה מה שבנימין קורא, ההר שהוליד עכבר, וזה גם פחות או יותר עניינו של הספר, שמעבר לקריצה יש בו אינפורמציה מדוייקת איך מזדווג הפיל, למה טורפת האלמנה השחורה את בן־זוגה אחרי ההזדווגות; ומדוע עושה זאת נקבת הגמל־שלמה, לפני שהזכר גומר.

הספר, על־פי בנימין, נולד בשיעורי נהיגה מונעת. בשיעורים הראשונים נימנם, כאלה שבאו אחר־כך החליט לכתוב. החליט לכתוב כי בשכונה אמרו לו, תגיד, בתור וטרינר, למה הכלבים נתפסים, כמה פרות מעבר פר אחד, ומה עושים הקיפודים.

אבל זה יכול להיות רק תירוץ. ספר על מין בא, כי „מין מעניין את כולם, ובעצם זה הדבר הכי מעניין, כל מה שעולה על הדעת יש בסקס: אושר ועצב, טרגדיה, מסתורין ומלחמה".

על־פי מיספר העותקים שנרכש עד כה, והמהדורה השנייה שכבר אזלת – העיסוק ב„מין חייתי" מעניין את הציבור לא פחות מהעיסוק במין האנושי.

וההקבלה אינה מסתיימת בכך. לחיות, מתברר, תולשות, סטיות ומאפיינים אחרים הדומים מאוד לפעילות המינית של בני־האדם. כך, למשל, מספר בנימין על הברוטליות המינית של השבלול, הסדיסט והמאזוכיסט

(המשך בעמ' 26)

זמנים במטבח
של
שלי שבדרון

פינוקים על הגג

דות יולס

צילום: רזי

ב ילדותה היתה שלי שבדרון עוזרת לסבה – עזריה פרשקובסקי, מגדולי הכורמים בארץ – בבציר בכרמים המשפחתיים בראשון־לציון. אז, כשליד שולחן האוכל נהגו ללגום רק יין מתוק, וגם זה רק בפסח, לא חלמה, שכשתהיה גדולה, תנהל את יחסי הציבור של חברת היינות „סטוק" ותיחשב לאנינת־יין. בתחרות טעימה עיוורת של יינות שנערכה לאחרונה על־ידי מועדון יינות, היתה שלי היחידה מבין 20 המתחרים, שזיהתה את כל היינות.

את הקריירה התחילה בפשלה קטנה: שלי, שנבחרה על־ידי שבועון „לאשה" כאחת מעשר הנשים האלגנטיות של ישראל, התייצבה במקום העבודה החדש, והתבקשה לטעום יין. חמש כוסיות. שלי הטירונית, לא ידעה שלא צריך לגמוע את תכולת הכוסות, אלא רק לטעום ולירוק, וכמו ילדה טובה גמרה את כל הכמות. נו, מאז זה כבר לא קרה לה יותר...

למרות שהתפקיד מחייב להיראות תמיד עם כוס יין ביד, היא משתדלת לא להגזים, ומושכת את כל הערב עם אותה כוס. לפני אירועים, ויש כאלה כמעט בכל יום, היא אוכלת בבית, כדי לא לנהל 'סמול טוק' בפה מלא.

הזוג שבדרון (הבעל, אילן, הוא גרפיקאי) אוהב מאד לארח. בקיץ, במרפסת־הגג, עם הרבה פירות אקזוטיים, גבינות, מבחר לחמים ויין לבן צונן. בחורף ליד האח הבוערת, עם ערמונים, ראקלט (מאכל גבינה שוויצרי עממי), או לארוחה חגיגית, שמככבים בה דגים, פיטריות־יערן ורוטב שמנת. באירוע כזה יהיה השולחן ערוך במערכת כלי־ אוכל של „לימוז'", שייבאה מצרפת, ובגביעי בדולח איטלקיים ליין.

על הבישול היומיומי בביתה של שלי מופקדת מבשלת, המכינה למשפחה תבשילים בריאים. בשבת בצהריים נכנסת שלי למטבח ומכינה פינוקים: פאסטה ירוקה ברוטב מיוחד, סלט רענן, ירקות מאודים ברוטב חמאה ומיץ לימון, או קונכיות ממולאות בפרי־ים ומכוסות בגבינה מבעבעת. המזווה מצויד תמיד בפסטה ירוקה ובכיכרות גבינה להכנת ראקלט, ובמקפיא אפשר למצוא לחם צימוקים שוויצרי, שהיא מביאה מחו"ל.

כחלק מהעבודה היא משתתפת באירועי־יין בארץ ובאירופה, כולל סיור ביקבים. את נסיעות העבודה לחו"ל היא משלבת בחופשות, שהפכו כבר למסורת משפחתית, ואז הם משתדלים לספוג את אווירת הארץ בה הם מתארחים. כשהם שוהים אצל ידידים בהרי הווז' בצרפת, הם סועדים את ארוחת־בוקר בחצר ענקית, ליד שולחן כפרי גדול, כשמסביב מטיילות פרות, וברקע נוף הרים ואגמים. המארח יורד מוקדם בבוקר לכפר הסמוך, ומביא את כל סוגי הלחם הקיימים, מלחם אגוזים ועד לחם פירות, 5 סוגי דבש, ו־5 סוגים של ריבה. הארוחה נמשכת שעתיים, ואחריה כבר לא אוכלים כלום עד הערב. את הבוקר מבלים בשוטטות בסביבה, וממלאים סלים באוכמניות, בפטל ובדומדמניות. אחר־הצהריים מוקדש לרקיחת ריבות מהשלל ולאפיית עוגות פירות. בערב יוצאים לסעוד באחת מהמסעדות המשגעות בסביבה.

בפריז הם אוהבים לבקר במסעדה בשם „סטפני", שייחודה בצורת ההגשה של האפריטיף: את כוס היין מכניסים לקעריות עם קרח יבש, שעליו יוצקים מעט מים רותחים. המשקה 'מעלה אדים', והאורחים מסתובבים עם כוסיות מהבילות.

ברוביל שבצרפת ביקרו במסעדה בשם „לה קראל", הממוקמת במרכז השוק. צמוד למסעדה אולם ובו 60 אקוואריומים שבהם כל סוגי הדגים ופירות־הים. כל אורח בוחר כמה שהוא רוצה לאכול, מקבל סינר וכלי־עבודה וניגש למלאכת הבישול.

טלה בעשבי־תיבול

המצרכים: ½1־1 כפות קורנית ורוזמרין טריים, קצוצים; 3 כפות שמן זית; מלח ופלפל שחור טחון טרי; 4 פרוסות שוק טלה (כ־250 גרם כל פרוסה – מבקשים מהקצב לפרוס את השוק, ולהשאיר את העצם במרכז כל פרוסה) או צלעות טלה; 40 גרם מרגרינה בטעם חמאה; 2 כפות ברנדי; ½ כוס יין אדום יבש; ענפים של עשבי תיבול טריים (קורנית, רוזמרין וכדומה).

מערבבים את עשבי התיבול הקצוצים עם 2 כפות שמן. מתבלים את הבשר במלח ובפלפל, ומורחים בתערובת עשבי התיבול. משהים במקרר ל־5 שעות.

מחממים את המרגרינה ואת שארית השמן במחבת, ומטגנים את פרוסות הבשר משני צידיהן במשך 10–7 דקות, עד שהבשר יתרכך.

משאירים את הבשר במחבת, ושופכים את השומן – משאירים רק כף שומן. מחממים את הברנדי כדקה בכלי שהוצב בתוך קערת מים חמים, ויוצקים על הבשר. משהים כדקה על האש. מוציאים את הבשר מהמחבת בכף מחוררת, מסדרים בצלחת הגשה ומשהים במקום חם. מחממים את השומן ונוזלי הבשר שבמחבת, מוסיפים את היין ומבשלים מספר דקות, עד שכמות הנוזלים תפחת במחצית. טועמים את הרוטב ומתבלים לפי הטעם. יוצקים את הרוטב על הבשר, ומעטרים בענפים של עשבי תיבול.

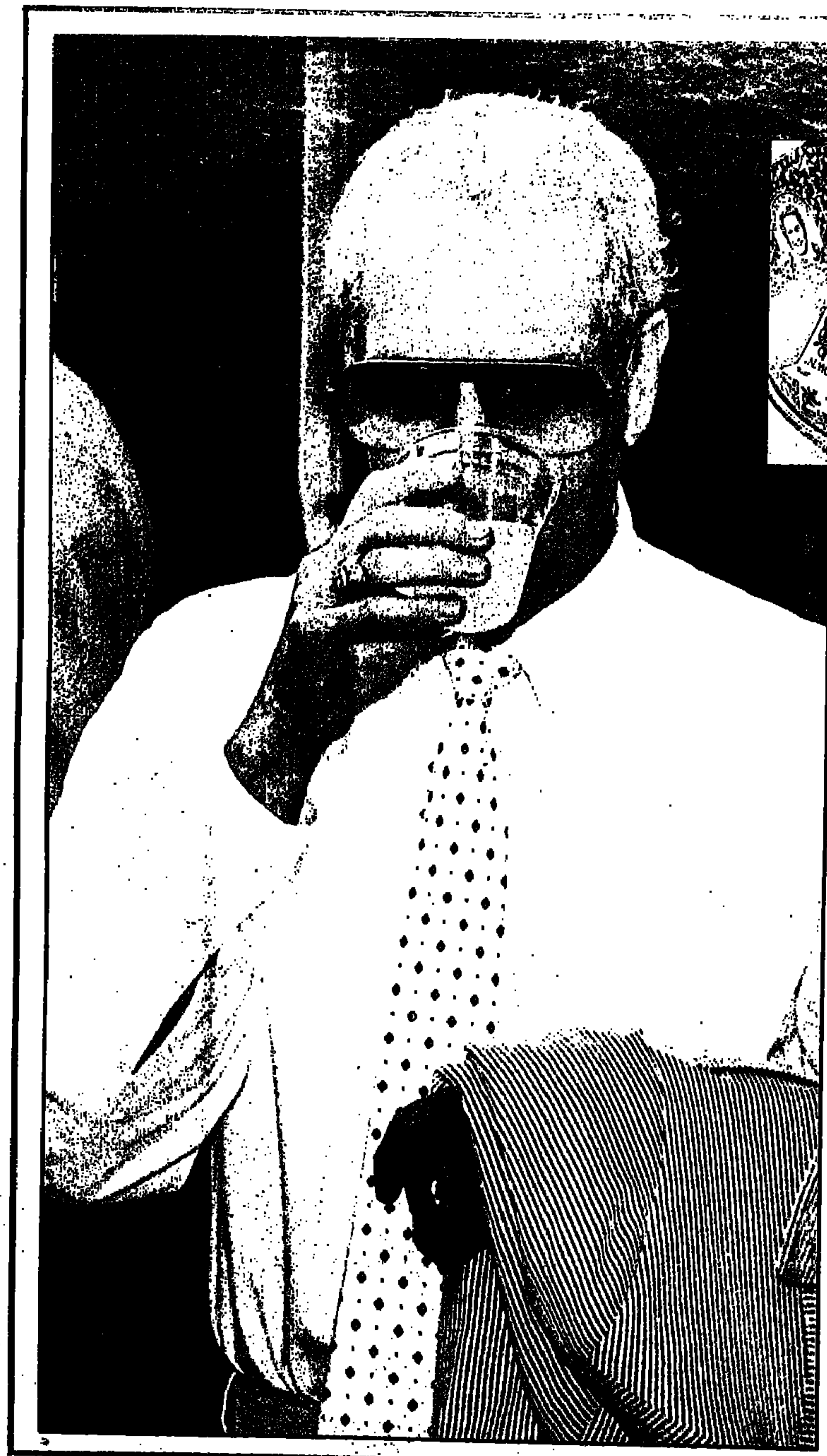
פורל בטרגון

המצרכים: 4 דגי פורל, 3 כפות פירורי לחם; 2 כפות טרגון טרי קצוץ, מלח, פלפל שחור טחון טרי, ביצה טרופה; בצל קטן, קלוף ופרוס, ½ כוס יין לבן יבש, 8 ענפי טרגון טריים; 25 גרם חמאה, כף קמח; ½ כוס שמנת מתוקה.

מוציאים את עצם השדרה מהדגים. מערבבים את פירורי־הלחם עם חצי מכמות הטרגון הקצוץ. מוסיפים מלח, פלפל וביצה, ומערבבים היטב. מורחים את הדגים בתערובת בפנים ובחוץ, ומסדרים אותם בתבנית חסינת חום, עם הבצל והיין. מניחים ענף טרגון על כל דג. מכסים בנייר אלומיניום; אופים כ־20 דקות, בתנור שחומם מראש לחום בינוני, עד שהדגים יתרככו. מוציאים את הדגים מהתבנית, ושומרים את הנוזלים. מסירים את ראשי הדגים, הזנבות והעור, ומניחים את הדגים בצלחת הגשה מחוממת.

ממיסים את החמאה במחבת, מוקיפים את הקמח ומבשלים תוך עירבוב כשתי דקות. מוסיפים את נוזלי הדג (אפשר להוסיף גם כחצי כוס מים), ומרתיחים תוך בחישה מתמדת. מוסיפים את השמנת, מערבבים ומחממים כמעט עד הרתיחה. מתבלים במלח ובפלפל, ומוסיפים את שארית הטרגון הקצוץ. יוצקים את הרוטב על הדגים ומקשטים בענפי טרגון טריים.

תצלומים: טיגנא



פול ניומן, משהו שוט

פול ניומן הוא לא רק שחקן [illegible] אלא גם יצרן רטבים ומשקאות קלים. הכל התחיל מרוטן: [illegible] נהג להכין למסיבות הבר־בי־קיו שלו. עם הזמן התחיל [illegible] בקבוקי רוטב לחברים המתפעלים, והשאר כבר שייך להיסטוריה [illegible] של המזון. היום אפשר למצוא את רוטב הסלט של ניומן [illegible] המרכולים בכל רחבי ארצות־הברית, יחד עם מיבחר [illegible] הנושאים את שמו, פופקורן מיוחד למיקרוגל ולימונדה [illegible] כל הרווחים ממכירת המוצרים הללו, הולכים לקרן־צדקה [illegible], שהקים ניומן לזכר בנו, שמת ממנה מופרזת של סמים.

הניומנים אינם מעסיקים מבשלת, ואת ארוחת הערב מכין זה שבא לו – פול ניומן עצמו, אשתו, ג'ואן וודוורד, או בתו נל. את הכלים מדיח זה שלא בישל.

הניומנים אוהבים אוכל פשוט, לא אנין. העיקר שיהיה טרי. פול ניומן משוגע על המבורגרים, עוף ופסטה. ג'ואן וודוורד נוטה לצמחונות. כדי ששני הצדדים יהיו מרוצים, היא המציאה במיוחד המבורגר צמחוני.

התרד המוקרם של פול

המצרכים: 500 גרם תר[illegible]; קורט אגוז מוסקט מגורד; 350 גרם גבינת שמנת, מחו[illegible] ½ כוס שמנת מתוקה; ביצה.

שוטפים את עלי התרד [illegible] ויים את הגבעולים. שמים את עלי התרד בסיר, עם [illegible] נדבקים אליהם בלבד. בוזקים אגוז מוסקט, מכסים [illegible] במשך 2–3 דקות, או עד שעלי התרד רק יתחילו להת[illegible] מסננים את עודפי הנוזלים, וקוצצים דק את התר[illegible] זירים את התרד לסיר.

שמים את הגבינה בקע[illegible] וקציפים היטב. מוסיפים בהדרגה את השמנת המתוקה [illegible] ביצה, ומקציפים לתערובת חלקה וקצפית. מוסיפים אותה לסיר התרד, ובוחשים מעל להבה בינונית עד שה[illegible] סמיכה. מגישים מיד.

(4 מנות)

לחם הקישואים שלה

המצרכים: 3 כוסות קמ[illegible] אבקת סודה לשתייה; כפית אבקת אפייה; כפית קי[illegible] טחון; כפית מלח; 3 ביצים; כוס סוכר; כוס שמן; כפית [illegible] 2 כוסות קישואים צעירים מגוררים (עדיף זוקיני).

מנפים יחד קמח, סודה [illegible] אבקת אפייה ומלח. מקציפים את הביצים [illegible] סמיך, ומוסיפים סוכר, שמן ותמצית וניל. מנפים [illegible] את תערובת הקמח, מעט בכל פעם. התערובת צריכה [illegible] סמיכה.

מוסיפים את הקישוא[illegible] ורים ומערבבים.

משמנים 2 תבניות [illegible] ומאורכות של 10x20 ס"מ, ומחלקים ביניהן את ה[illegible] אופים בחום של 180 צ' במשך כשעה, עד שקי[illegible] שנועץ למרכז הלחם יוצא נקי. מגישים חם או קר.

המבורגר צמחוני נוסח וודוורד

המצרכים: כוס בצל קצוץ; 2 כפות שום מעוך; 2 כפות שמן; כף ריחן מיובש או 2 כפות ריחן טרי קצוץ; 2 כוסות אורז חום, מבושל; ⅓ כוס גרעיני חמניות קלופים; ⅓ כוס אגוזי קשיו; ⅓ כוס שומשום; ⅓ כוס אגוזי מלך; ⅓ כוס שקדים – כולם לא קלויים; ⅓ כוס רוטב תמרי (רוטב סויה מרוכז); ⅔ כוס טחינה; כפית שמן.

מאדים את הבצל והשום בשתי כפות שמן. כשהבצל הופך שקוף, מוסיפים את הריחן ומערבבים היטב.

מוסיפים את התערובת לאורז. טוחנים יחד את כל סוגי הגרעינים והאגוזים, ומוסיפים לאורז יחד עם התמרי והטחינה. מערבבים היטב.

צרים קציצות עגולות ושטוחות. מחממים כפית שמן במחבת עם ציפוי אל־דבק, ומשחימים את ההמבורגרים משני הצדדים.

מגישים בתוך פיתה או בלחמניית־המבורגר, עם קטשופ, חרדל, חמוצים וכדומה.

(8–6 מנות)

ערמונים: מוציאים מן האש

דנית סלומון

בארצנו חובבת הפיצוחים, דווקא הערמונים כמעט אינם מוכרים. אולי מפני שאינם גדלים כאן, ואולי מפני שערמונים קלויים הולכים עם אח מבוערת, ולא עם חורף חמים כשלנו.

אומנם, מצד הקלוריות אולי כדאי להימנע מהם (190 קלוריות ב־100 גרם ערמונים קלופים), אבל כדאי לדעת שהערמונים טובים במיוחד לילדים, משום שהם עשירים מאוד באשלגן ובסידן, החיוניים לתהליך הגדילה של העצמות. גם המחיר לא נורא: כ־7 שקלים לק"ג. בניגוד לאגוזים אחרים, הערמונים אינם מכילים כמעט חלבונים, אלא בעיקר עמילנים (פחמימות). נוהגים להגיש ערמונים כתוספת עמילנית לבשר, בעיקר עם תרנגול הודו צלוי, במקום תפודים או אורז.

מערמונים אפשר להכין קינוחים נהדרים: עוגות ללא אפייה, קציפות וגלידות. אחד מקינוחי הערמונים המפורסמים הוא ה„מון־בלאן", הקרוי על שם ההר המפורסם, שנמצא על גבול צרפת־שוויץ־איטליה – כנראה משום שהוא מזכיר בצורתו את ההר המושלג. לקינוח הזה יש מיספר גירסאות: איטלקית, הונגרית וצרפתית. ההונגרים והאיטלקים מכינים אותו בדרך מיוחדת: דוחסים את מחית הערמונים דרך מסננת עם חורים גדולים, כך שהמחית תצא בצורת שרוכים עגולים. את תלולית שרוכי הערמונים מעטרים בגושי קצפת, הצרפתים מהדקים את המחית לתוך תבנית טבעת, הופכים וממלאים את החור שבמרכז בתלולית קצפת.

ערמונים חייבים לבשל או לקלות לפני הקילוף והאכילה. לתבשילים הדורשים מחית ערמונים אפשר להשתמש במחית ערמונים משומרת. אפשר להשיגה בשתי צורות: מחית ערמונים טבעית ומחית ערמונים ממותקת.

כדי לקלוף את הערמונים, עושים חריץ בקליפה החומה מסביב, ומבשלים את הערמונים במים רותחים במשך כ־10 דקות. מסירים מהאש, וקולפים את הערמונים. אפשר גם לבשל את הערמונים במיקרוגל – עושים חריץ בקליפה, ומסדרים בעיגול על הצלחת המסתובבת. קולים בעוצמה מלאה במשך ½1–1 דקה.

גזע ערמונים

מעדן ממוצא צרפתי, שנהוג להכין לחג המולד. צורת הגזע אינה הכרחית, אפשר להכין גליל פשוט.

המצרכים: 150 גרם שוקולד מריר, שבור לקוביות; 125 גרם חמאה רכה; 150 גרם אבקת סוכר; 2 כפות רום; 500 גרם מחית ערמונים טבעית; אבקת סוכר לעיטור.

ממיסים את השוקולד בקערה גדולה, מעל אדים. מוסיפים את החמאה בחתיכות קטנות, ובוחשים למשחה חלקה. מוסיפים אבקת סוכר, רום ומחית ערמונים, וטורפים לתערובת אחידה.

מכינים מלבן נייר שעווה בגודל 35x18 ס"מ, ומורחים עליו את תערובת הערמונים. מגלגלים בעזרת הנייר לצורת גזע. בקצה שפוד עושים חריצים לאורך הגזע, וחורטים עיגולים בקצוות, שיזכירו את צורת טבעות הגזע. מקררים לפחות שעתיים, עד שיתקשה. בוזקים אבקת סוכר. להגשה, פורסים לפרוסות דקות.

ערמונים ביין

תוספת לצלי בשר בתנור. את מיצי הבשר שהצטברו בתבנית הצלייה מנצלים להכנת תבשיל הערמונים.

המצרכים: 700 גרם ערמונים קלופים; ½1 כוסות יין לבן יבש; ½1 כוסות מים; בצל קצוץ; לפחות כף ממיצי הצלייה של הבשר; מלח ופלפל, ¼ כוס אגוזי מלך או פקנים קצוצים.

שמים בסיר את הערמונים. מוסיפים יין, מים, בצל ומיצי הבשר שבתבנית הצלייה (בלי השומן), מתבלים במלח ובפלפל, ומביאים לרתיחה.

מכסים, מנמיכים את הלהבה, ומבשלים במשך כ־30 דקות, עד שהערמונים יתרככו מאוד. מעבירים לכלי הגשה, זורים אגוזים ומגישים בתוספת לבשר.

(4 מנות)

מה שפחות — *דליה ניר*

במקום השניצל

אחד המאכלים המתאימים לדיאטה הוא חזה ההודו, או מה שאנו מכנים 'שניצל הודו'. שניצל אמיתי, טבול בביצה ובפירורי לחם ומטוגן בשפע שמן הוא טעים, אולי, אבל גם משמין.
למזלנו, אפשר להכין חזה הודו גם בצורות אחרות. אם מוסיפים חצילים בטעם סויה וגם סלט ירוק, מקבלים ארוחה טעימה ומשביעה, עם פחות קלוריות.

סלט הודו ואורז

המצרכים: 180 גרם בשר הודו, מבושל וקצוץ; ½ כוס אורז מבושל; ½ כוס סלרי קצוץ; 2 כפות בצל ירוק קצוץ; פלפל אדום קצוץ; כף מיונית; פטרוזיליה קצוצה; 3 כפות מיץ לימון; ½ כפית חרדל; מלח, פלפל ואבקת שום; עלי חסה; צנונית לקישוט.

שמים בקערה גדולה בשר הודו, אורז, סלרי, בצל ופלפל. בקערית קטנה טורפים יחד מיונית, מיץ לימון, חרדל, פטרוזיליה ותבלינים. מוסיפים לקערת הסלט, ומערבבים היטב. שומרים במקרר עד לשעת ההגשה.

מגישים על מצע עלי חסה, ומעטרים בפלחי צנונית.

(2 מנות. 262 קלוריות במנה)

חצילים בטעם סויה

המצרכים: חציל בינוני; מים רותחים; כף רוטב סויה; כפית שמן תמניות; ½ כפית מלח.

רוחצים היטב את החציל. בסכין חדה עושים מיספר חתכים לאורך החציל. מניחים את החציל על רשת אידוי בתוך סיר עם מים רותחים. מבשלים במשך כ־20 דקות ומסננים.

קולפים את החציל, מרחיקים את הגרעינים ומועכים במזלג בעודו חם. מצננים. מוסיפים רוטב סויה, שמן ומלח ומערבבים היטב.

הערה: בארוחה חלבית אפשר להוסיף לחציל גבינה לבנה רכה, לא שמנה.

(2 מנות. 40 קלוריות במנה)

מעדן הודו ברוטב לימון

המצרכים: כף קמח; ¼ כפית מלח; ⅛ כפית פלפל; 300 גרם פרוסות חזה הודו; 1½ כפיות שמן זית; 1½ כפיות מרגרינה; ¼ כוס מים רותחים; שקיק מרק עוף דל־קלוריות; כף מיץ לימון; כף יין לבן יבש; 4 פרוסות לימון; פטרוזיליה קצוצה.

מערבבים קמח, מלח ופלפל בצלחת שטוחה. מקמחים את פרוסות הבשר משני צידיהן.

מחממים שמן ומרגרינה במחבת גדולה, ומזהיבים את השניצלים משני הצדדים. שומרים בצד.

מוסיפים למחבת מים, אבקת מרק, מיץ לימון, יין ופרוסות לימון. מביאים לרתיחה, מחזירים את השניצלים למחבת; ומבשלים יחד 3 דקות. מגישים זרוי בפטרוזיליה קצוצה.

(2 מנות. 248 קלוריות במנה)

עוגה מהירה — *דות יולס*

טארט לימוני

המצרכים לבצק: 100 גרם חמאה בטמפרטורת החדר; כף חלב קר; ביצה; 2 כפות סוכר; 1½ כוסות קמח תופח.

המצרכים למלית: קופסה חלב משומר ממותק (400 גרם); 2 ביצים; ½ כוס מיץ לימון; כפית קליפת לימון מגוררת.

לשים את חומרי הבצק בקרס הלישה של המערבל. משטחים את הבצק על התחתית והדפנות של תבנית עגולה עם תחתית מתפרקת בקוטר 26 ס"מ (אפשר לקמח מעט את הידיים).

דוקרים במזלג את הבצק, ומהדקים אליו נייר אפייה ועליו כוס שעועית יבשה, כדי שישמור על צורתו בזמן האפייה (הנייר והשעועית ניתנים לשימוש חוזר). אופים בחום בינוני־גבוה כ־25 דקות, או עד שהבצק יזהיב. מוציאים את התבנית מהתנור, מסירים את הנייר ומצננים.

בינתיים מקציפים יחד את החלב המשומר עם הביצים, מיץ הלימון וקליפת הלימון. יוצקים את המלית על הבצק האפוי ומאחסנים במקרר עד להגשה.

תופין במעטה פירות

2 גירסאות לעוגת תופין פשוטה במעטה פירות. האחת עם יוגורט והשנייה עם גלידה.

המצרכים לגירסה א': 4 פרוסות עוגת תופין מוכנה (אפשר קנויה); כוס אפרסקים משומרים פרוסים; כוס תותים חצויים; ½ כוס תות־יער (לוגן־ברי) או פטל משומר; כוס יוגורט; ¼ כפית תמצית וניל.

מערבבים את הפירות בקערה, ומניחים בצד. בקערה נפרדת מערבבים את היוגורט עם תמצית הוניל, מוסיפים לקערת הפירות ומערבבים היטב.

מניחים את פרוסות העוגה ב־4 צלחות הגשה אישיות, ויוצקים על כל פרוסה רבע מכמות תערובת הפירות.

המצרכים לגירסה ב': 4 חצאי אפרסקים משומרים, פרוסים; כוס תותים פרוסים; כוס ענבים ללא גלעינים, חצויים (בעונה) או פרי משומר קצוץ לקוביות; 2 כפות ברנדי; 4 פרוסות עוגת תופין; 4 כדורים גלידת וניל.

מערבבים את הפירות עם הברנדי בקערה. קולים את פרוסות העוגה תחת אסכלה עד שיזהיבו.

מסדרים את פרוסות העוגה בצלחות אישיות, מניחים כדור גלידה על כל פרוסת עוגה, ומפזרים על הגלידה פירות שרויים בברנדי.

המלכה שמפניה

ניק קול, מיוחד ל"ידיעות אחרונות"

בשם 'שמפניה' זכאים להתהדר רק היינות התוססים המיוצרים במחוז שמפיין שבצרפת. מחוז עתיק, המשתרע כ־120 קילומטרים צפונית־מזרחית לפאריז, שהתברך באקלים אטלנטי מרוכך ברוחות מכיוון היבשה. חגורת גידול היין – המוגדרת בחוק ומוכתבת על־ידי הרכב הקרקע – שטחה קרוב ל־20 אלף דונם, ולמעלה ממחציתם מכוסים בגפנים.

בתוך חגורה זו שוכנים 250 כפרים ומרכזי גידול, ולכל אחד מאפייניו המיוחדים. שלושת זני הענבים החשובים ביותר הם הפינו־נואר, עינב שחור האחראי לגוף ולחוזק היין; הפינו־מונייה, גם הוא עינב שחור, תורם לעמידות ולאורך החיים, והשארדונייה הלבן, המעניק את הקלילות והרעננות (יש אומרים האלגנטיות), שזיכתה את השמפניה במוניטין של "מלכת היינות, ויין המלכים".

אגב, את הפופולריות של המשקאות האלכוהוליים אפשר לייחס גם לעובדה, שבמאות הקודמות היה לכל משקה אלכוהולי יתרון על־פני המים, ששרצו חיידקים.

השמפניה פרצה את גבולות צרפת מולדתה לפני כ־320 שנה. המשקה התוסס והקופצני הגיע לאנגליה השכנה, וזכה לקבלת פנים חמה. בתקופה האדוארדיאנית צרכו הבריטים שיא של 10 מיליון בקבוקים בשנה – בעיקר מהסוג הוורוד – כפול מהצריכה כיום, וזאת למרות הקשיים הרבים שנתקל בהם היצוא הצרפתי. הקושי העיקרי היה היעדר בקבוק וזכוכית חזק מספיק לעמוד בלחץ הגזים שבמשקה. רק ב־1701 מצאו הצרפתים זכוכית חזקה דייה. בעיה אחרת היתה פקיקת הבקבוק התוסס. תחילה השתמשו הכורמים בפקקים עשויים מחבלים ודבק עשוי מרגים, סבניקה שאת מקומה תפסו במשך הזמן פקקים משוכללים יותר.

ההסבר למחירה הגבוה של השמפניה טמון בהשקעה הגדולה של זמן וטיפול בכרמים. ארבע שנים חולפות בטרם מניב הכרם פרי. ביוני בתחילה הפריחה, ואחריה מופיעים הענבים. הבציר עצמו מתחיל בסוף ספטמבר. כל אשכול נבדק היטב, ורק המובחרים שבענבים ממשיכים בדרכם אל תהליך הסחיטה.

אם היבול בשנה מסויימת מצטיין באיכויות יוצאות דופן – כגון עדינות, רעננות וארומה – היין מוכרז כשמפניה מובחרת, המכונה 'מילסים'. ברוב המקרים מוסיפים לשמפניה יין מבצירים קודמים, ואז היא משווקת כשמפניה 'לא מובחרת'.

הנוזל המופק עובר להתססה בחביות למשך מיספר שבועות. משלב זה מתקבל יין רגיל, לא תוסס. את היין יוצקים לבקבוקים, מוסיפים לו סוכר ושמרים, היוצרים את הגזים במשקה, ומניחים לתסיסה שנייה, שאורכת חודשים.

בשלב התסיסה השני, המתרחש בבקבוקים המאוחסנים כשפתחם כלפי מטה, במערות תת־קרקעיות, מרחיקים את הפסולת באמצעות הקפאת צוואר הבקבוק. הלחץ הפנימי גורם לפליטת הפסולת בגוש קפוא. מוסיפים לבקבוק סוכר קנים ושמפניה ישנה – הכמויות תלויות תלויות בסוג השמפניה שרוצים לקבל: יבשה, מתוקה, או חצי־יבשה. פוקקים בפקק חדש והשמפניה מוכנה לשתייה. המומחים ממליצים לשתות את השמפניה בעודה צעירה, שלוש עד עשר שנים מתאריך הייצור.

השם 'שמפניה' נשמר בקנאות רבה כשם מסחרי בלעדי, על־ידי הוועדה הבין־מקצועית לשמפניה, הפועלת בצרפת. תביעה מיידית מוגשת נגד כל יצרן זר המעז להשתמש בשם.

היום נחשבת השמפניה משקה מיוחד לאירועים מיוחדים, כמו יום נישואין, למשקה שמתאים לכל הזמנות (בתנאי, כמובן, שהכיס מרשה).

ואם יש עוד צורך בעדות־אופי אחרת, נצטט את מאדאם דה פומפאדור, פילגש חצר המלוכה הצרפתית במאה ה־18, שאמרה על השמפניה: "זהו היין היחיד, המותיר את האשה יפה, אחרי שתייתו".

זרה בביתה

■ **יהודית אוריין**

אניילה ישינסקה, סופרת ומשוררת פולניה, הגיעה לתל־אביב מוורשה, בעקבות בעלה היהודי ● אין דבר כפוי טובה יותר מהתערותו של סופר בארץ זרה; ובכל זאת, בימים אלה ראה אור ספרה הרביעי ● הופעה של אצילה פולניה, הרגשת הזדהות עם העם היהודי, קליטה מהירה בארץ ● לפי ישינסקה, הבעל היהודי הוא הבעל האידיאלי, היהודים – עם נבחר

אניילה ישינסקה: נועדה לאהבה. תמיד במרכז סופת ריגשית   תצלום: רז'י

אצילה ורשאית שיצאה מהחרוזים של מיצקביץ'. כך בדיוק דימיינתי אותה. גבוהה, עם שיער צנוף מאחור בצבע אפר וזהב ("כל חיי היתה לי אותה תסרוקת"); עיניים – ים תל־אביבי בהיר; ואצבעות ארוכות עם פרקים מעודנים, מסתיימות בציפורניים שקופות.

אניילה ישינסקה, את יודעת שיכנו אותך כאן שיקסה?

היא צוחקת צחוק כבוש, מודעת היטב, ומתייחסת לכך כבריחה. בימים אלה ראה אור ספרה הרביעי בעברית "הרים מאפילים" (ספרית פועלים) – ניצחונה של ישינסקה על תלישות של מהגרת.

כשקראתי את ספרה הראשון בעברית, "שיניים וציפורניים", חשתי שאני נוסעת בהווייה זרה. ספרות כזו אינה נכתבת, ולא יכולה להיכתב בארץ. עוצמת התאוות, מין חייתיות, הורות מאמצת־מוזרה וכה פולנית. חששתי לה. אין דבר עצוב וכפוי טובה מהתערותו של סופר, עיתונאי ואיש־לשון, בתרבות זרה. נסים כאלה ידועים רק פעמיים. ג'וזף קונראד הפולני וולדימיר נבוקוב הרוסי, שהמירו שפתם לאנגלית.

ישינסקה, שהגיע לכאן ב־1970, כבר עברה אז את גיל ה־50. על כתיבה בעברית אין מה לדבר. אבל היה חשש לכתיבתה בכלל. מנין תשאב את חומריה, חומרי המציאות הארצישראלית אחרים כאחרות המידבר מן היער האפל.

מה פתאום קמת, עזבת את מולדתך והלכת אחר בעלך לארץ אסייתית?

אני שואלת עברית, והיא משיבה לחברתה רנאטה יבלונקה, מורה לפולנית באוניברסיטה, בשפת האם שלהן.

אחרי מאורעות 1968, לא היתה יכולה להישאר שם עוד. כשעזבו את ואדשה, היא ובעלה מיכאל טונצקי, נסעו תחילה לפאריז, לקרובי משפחתו של בעלה. שהו שם חצי שנה. בעלה, שהיה מנהל מדור ברדיו ואדשה, קיבל הצעת עבודה ברדיו הולנד. אלא שהאווירה בהולנד לא דיברה למזג שלהם. ארץ אדישה עם אנשים אדישים. הגיעו לביקור בישראל, נפגשו במשפחה חמה ואוהבת של בעלה, והתאהבו בארץ.

בניגוד לחששותי, מצאה כאן אניילה את ביתה. מסתבר שמדינת ישראל היא ורשאית, כשם שוואדשה לפני המלחמה היתה יהודית. רק בארץ הזו היא פוגשת אנשים שמזכירים לה כחזותם את בני משפחתה שהלכו לעולמם. יש במשפחתה עירוב דמים, יהודים שהתנצרו. כאן חשה מאוד בבית. בני דודה ובני שפחה ועמיתים לרוח אימצו את המשפחה לחיקם.

אפשר לומר שהיא כאן מאושרת?

כן, כמו שלא היתה מעולם.

והאקלים? הרי אימותינו, כפי שמתאר עמוס עוז ב"הר העצה הרעה", היו חולות ומעולפות מהחמסינים?

להיפך. היא אוהבת מאוד חום ושמש ומתעבת חורף ושלג. היא מאוהבת בצבעים הדהים שלנו. אניילה היא בת לאב צייר נודע, שממנו ירשה את הרגישויות לגוונים, את הדימויים המיוחדים שבאמצעותם מתארת צבעים: צבעי הבז', החאקי והחול יפים מאוד בעיניה, הם אלגנטיים כמו בתפירה של "הוט־קוטור". הירוק החזק של האתר האירופי נראה בעיניה גס ודוחה.

לא היית אומללה מגעגועים הביתה?

"הייתי אומללה רק מסיבה אחת. ילדי נשארו שם, ולא יכולתי לחיות לצידם".

ילדיה הם בנה אלכסנדר, כלתה ונכדה המתולתל. בנה אינו יהודי לפי כל ההגדרות. הוא בנה היחיד מנישואיה הראשונים.

אניילה ישינסקה נישאה עם פרוץ המלחמות, יפהפיה בת 19, לבן עמה, מבוגר ממנה בשנים. הוא היה איש־מחתרת, מקורב לממשלה הגולה. השניים הסתתרו בכפר, וביתם שימש להתוועדויות מחתרתיות והסתרת נרדפים. אחרי המלחמה עבדה ברדיו ואדשה, ניהלה את מדור הספרות, עיבדה תסכיתים ופירסמה קובצי סיפורים ושירים. שם הכירה את טונצקי והתאהבה בו. אחרי 11 שנים עם בעלה הראשון נטשה אותו, ונישאה לאהבתה החדשה. הבן נשאר אצל אביו.

בעליה היו ידידים, בני אותה חבורה אינטלקטואלית. הפרידה היתה ברוח טובה, כפי שגירושין בכלל יכולים להיות ברוח טובה. עם בעלה־אהובה היהודי חיה 38 שנות אושר. מעריצה אותו. טונצקי היה מפורסם ממנה בפולין. כתב הרבה מחזות שתורגמו ל־17 שפות והועלו על בימות רבות בפולין, אוסטריה וגרמניה.

במולדתה כתבה יותר משפירסמה. להב הצנזורה. כשעזבה, לא נטלה את כתביה מחשש שיפשפשו בהם. אסור להוציא מפולין כתב־יד שלא ראו אור. היום מרקיבים הכתבים במרתף ביתו של בנה בוואדשה, מאכל לעכברים. פולין לא מעניינת אותה. האשה הזו מאוהבת ביהודים.

חוץ מבעלך, היו לך עוד מאהבים יהודים?

רנאטה ידידתה חשה מבוכה לשמע שאלתי הרכלנית. לא מתרגמת. אבל אניילה הבינה, ועל פניה פשט חיוכה הצעיר: "אילו היו לי מאהבים, הם בטח היו יהודים".

מתי היכרת יהודי בראשונה?

אני שואלת. מה פירוש, ואדשה היתה מאוכלסת ביהודים. כל אדם שלישי. ילדותה עברה בסביבתם. היא כלל לא הבחינה בינינו לבינם, בביתם האמנותי הנאור לא ידעו אבחנות כאלה.

גרתם סמוך לגיטו היהודי?

לפני המלחמה לא היה גיטו בוואדשה, היא מתקנת אותי. היה רובע יהודי, עם רח' נאלבקי. עוד בנעוריה התגלתה בה משיכה מיוחדת ליהודים, הם היו יפי־תואר בעיניה, אינטנסיביים, ציוריים, כאילו יצאו מרמבראנדט ואל־גרקו. כשהיתה רואה יהודי כחשמלית, הרגישה כאילו דמויות קרומות ואדירות מהלכות בינינו.

האם נכון שהפולנים הם אנטישמיים?

בהחלט. אך לא אנטישמיות אגרסיבית, ורק המעמדות הנמוכים. בפולין יש פער גדול בין האינטליגנציה להמון. בטח שבעל שמכה את אשתו יהיה גם אנטישמי.

אגב, זה נכון שהבעלים היהודים טובים יותר מן הבעלים הגויים?

"בטח".

האם היא קתולית?

היתה קתולית אקטיבית. עד גיל 17 הלכה לכנסיה. היום מאמינה באל משותף. העניין הדתי מעולם לא הפריע לה ולטונצקי.

המשך בעמוד 24

בן שתי מולדות

[illegible]

העיתון שקם ארבעים שנה
24-29.2.88

Sale...Sale

מבחר טרנינגים
מכנסי פוטר, סווצ'רים
לנשים, גברים וילדים
30% הנחה

קרנבל פורים ב"שקם"

מבחר ענק של תחפושות:
נינג'ה, דובי כפת לי,
זרבובים, חבורת הזבל,
ליצנים נסיכות ומלכים,
כובעים, אקדחים, חרבות,
מסכות, פאות טריקים
ואביזרים שונים במחירים
מפתיעים.

אזני המן
1 ק"ג עם מילוי
פרג או ריבה
רק 5.95

לפתן
דובדבנים
חמוצים
680 גרם
"מרינה"
2.04 ~~2.81~~

זיתים שחורים מריגד
בחומץ יין
340 גרם "גרבורג"
1.54 ~~1.97~~

סרדינים חרמון או מפרש
120 גרם "עסיס מן"
1.07 ~~1.52~~

פילה בקלה
אורגואי (מרלוזה) ב.ע.ד
3.95 ~~4.80~~

קריסטל של מבצע
כל הקונה 3 בקבוקי
משקה קריסטל משפחתי 2 ליטר
מקבל בקבוק נוסף חינם

הרשת המובילה בישראל
הרשת המובילה בישראל

השת עשה

קנו היום - שלמו ב-1.4.88
לחברי מועדון שקם
החל מ-50 ש"ח
לזכאי הקניה החל מ-80 ש"ח
במחלקות שאינן חייבות בריבית

Sale

כדאי במיוחד
במחירי חיסול!

סריגים
סריגים
תוצרת איטליה
ב-30% הנחה
סריגי "נורכלטקס"
לנשים וילדים
ב-30% הנחה
סריגים "אנדרטקס"
לגברים
ב-30% הנחה

מעילים
מבחר מעילים
"שייבק"
לגברים ונשים
ב-30% הנחה
מעילי "גלי" לילדים
ב-30% הנחה

גברים
מכנסי "ביימן"
מכנסי כותנה "בוסטון"
מכנסי" שייבק"
ב-30% הנחה
נשים:
כל מבחר החצאיות
ב-30% הנחה

ילדים:
מבחר מוצרי "סירונית"
ב-30% הנחה
מבחר מוצרי "אקשטיין"
ב-30% הנחה
מתנות לתינוק "הקרן לשיקום"
ב-20% הנחה

אפונה וגזר
550 גרם "יכין"
1.21 ~~1.65~~

ברנדי "סטוק - 84"
75 ס"ל ו.ס.ט.
9.98 ~~12.91~~

סרדיני סטאר
קופ' 120 גרם "נוף"
1.45 ~~2.10~~

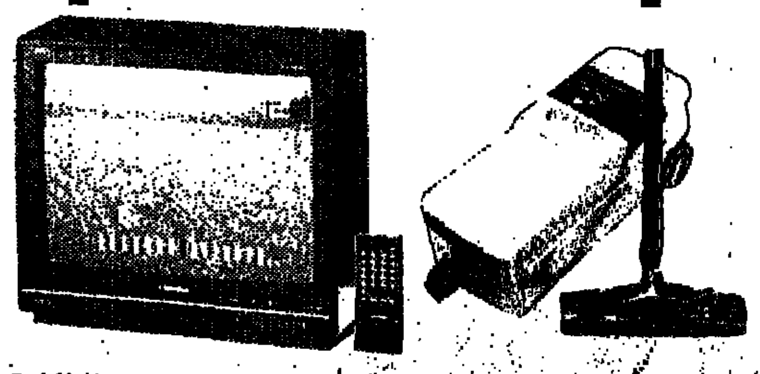
"אסם" במבצע הוזלה
מרק זך טעם עוף
400 גרם
2.67 ~~3.43~~
ממרח לסלט "מיושף"
500 גרם
2.23 ~~2.85~~

להיטי השבוע

בגד משחק לתינוק
"תפרוך"
15.52 ~~20.40~~
סבון "פלמוליב"
רק 0.73
תחבושות היגייניות
"קוטקס"
3.- ~~4.70~~
טמפונים "או.בה"
40 יח', מיני / נורמל
6.30 ~~8.66~~

בובות
אקספרישן
(דמויות)
"טוילנד"
12.32 ~~16.90~~

קניה עם בטחון



טלויזיה "טושיבה" "21
6 × 360.-

שואבי אבק "הובר"
במחירים מפתיעים

תבניות וסירי פיירקס
במחירים מפתיעים
כדאי במיוחד
PYREX

חנויות "שקם" פתוחות...
אבן גבירול - ת"א, נתניה, ראשל"צ, אשקלון
אשדוד, נתיבות, ק. מוצקין, חיפה, אילת
בימים א'-ה' פתוחות עד 20.00
בת-ים חולון: א'-ה' מ-7.00 עד 22.00 במוצ"ש עד 24.00
חנות באר-שבע פתוחה בימים א', ב', ג', ד' עד 20.00
יום ה' עד 24.00 קומת הסופרמרקט.
חנות "שקם" בקניון - ר"ג פתוחה
בימים א', ב', ג' עד 22.00
בימים ד' ה', עד 24.00 מ-22.00 קומת הסופרמרקט
החנות פתוחה בכל מוצ"ש עד 24.00
קומת הסופרמרקט ב"שקם" גבעתיים
פתוחה מ-7.00 בבוקר

הרשת המובילה בישראל
הרשת המובילה בישראל

מסקי, כמעט דוגמנית

מסקי לאגסה (בתמונה), 21, דוגמנית ראשונה ממוצא אתיופי ● קריירה שנולדה מגימיק של יחסי ציבור ● מסקי תלמד תיאטרון באוניברסיטת ת"א, חולמת על דוגמנות מסלול ● הגעגועים לאימה ולשלושת האחים הקטנים שנשארו באתיופיה, וקבלת הפנים הישראלית, עדיין לא מניחים לה להרגיש חופשייה ● לא מאמינה שיש אנשים רעים. „אם לא יהיה לי כלום, אבל יהיו לי חברים – אהיה מאושרת".

■ **נורית בת־יער**

הכל החל מגימיק של יחסי־ציבור. המטרה: החדרת תצוגת הסדינים והמגבות של „כיתן" לעמודי החדשות. האמצעי: יפה אתיופית. דווקא הצליח פחות או יותר. פחות ל„כיתן". יותר לאתיופית. חודש תמים חיפשה אשת יחסי הציבור של „כיתן", אירינה שלמור, אתיופית נאה שתשתתף בתצוגת המגבות. בסוף הטוב הגיעה אל מסקי לאגסה. עד אותו רגע, רגלה של מסקי מעולם לא דרכה על מסלול הדוגמנות. אבל החלומות שלה בהחלט נותבו לכיוון הזה. בחודשיים האחרונים אפילו ענתה לכמה מודעות דרושים בתחום הדוגמנות.

בתצוגת הסדינים אירגנה לה הכמאית, רדי שי, רק יציאה קטנה אחת, ממש לקראת סוף המופע. צלמי החדשות שהוזעקו להנציח את האירוע ההיסטורי, הופעת הבכורה של דוגמנית אתיופית, החלו לצלם בטעות את פזית כהן, הנשואה לכדורגלן עופר יעקובי. כמעט עד סוף התצוגה – שחומת־העור היחידה בשטח היתה פזית.

גימיק, רק הופעה אחת קצרצרה על המסלול, אבל מרגע שהתואר הנוצץ „דוגמנית" הוצמד ליפה מאתיופיה – היא הפכה לכוכב תיקשורתי. העיתונים, הרדיו, כולם מחפשים אותה.

כיצד נולד הרעיון לשבץ בת חבש בתצוגה? בעקבות תצלום של שתי יפות אחרות מאתיופיה, שהתפרסם לא מכבר במדורנו. אז היה מדובר בבוגרות האתיופיות של מגמת האופנה של „אורט", שדיגמנו את יצירותיהן בתצוגת בית הספר.

■ ■ ■

מסקי לאגסה, 21, עיניים מלוכסנות כמו אלה שמציירים באיורי־אופנה, בורקות, יפהפיות. חיוך שובה־לב. פנים עדינים, מוקפים בנחשי שיער בגוון ברונזה. נראית פחות תמירה מהמטר שישים ושבע וחצי המוצהרים שלה. דקיקה. ארוזה בחליפת מכנסיים. ג'ינס סטון־ווש עם שרוולים ממוסמרים ונוטפי גדילים. חולצה וגרביים בוורוד־סוכריה, שנראה שיגעון עם השוקולד של גוון העור.

כבר חודשים עוקבת אחר מודעות הדוגמנות בעיתונים. תצלומי הפוסטר־מדיה הגדולים בתחנות האוטובוס פשוט מדליקים אותה. כל גורם שהתקשרה עימו ביקש שתגיע עם תצלומים. רק אחד הציע לעשות לה תצלומי מבחן בעצמו, דבר שעלה לה 400 ש"ח.

מסקי, קיצור של מסקרם, „תשרי" בעברית, היתה למעשה בת תפנוקים לאב רופא־מנתח, שנפטר בתאונת דרכים, ולאם, 45, אחות־מיילדת. ביתה באדיס־אבבה, היא מספרת, המה עוזרים ומטפלות. מעולם לא נאלצה לסדר את חדרה, או לעבוד לפרנסתה עד שהגיעה לארץ. הוריה האמידים איפשרו לה ללמוד מתל בכית ספר פרטי, לאחר לימודיה הרגילים. היא דוברת עברית שוטפת שלמדה בארץ, ואנגלית שהביאה עימה מאדיס־אבבה. אחת מאחיותיה לומדת פיסיקה ומתימטיקה בדאוסון־קולג' במונטריאול, קנדה. אחות אחרת, עזיב, עובדת ב„בזק" בחיפה. אחות נוספת, מאסי, לומדת עבודה סוציאלית באוניברסיטה. האח, פאסיל, הוא קריין רדיו בשידורי האתיופים בקול־ישראל.

שלושה אחים קטנים נותרו עם האם באתיופיה. האם, וכאן בא הקטע העצוב של הסיפור, עצורה כבר למעלה משנה בבית סוהר באדיס־אבבה בשל הגשת סיוע למהגרים לישראל. מסקי מודאגת, כואבת את המצב. מתגעגעת לאימה. עיניה מתלחלחות כשהיא מדברת עליה.

בעצרת של האתיופים, שנערכה בבנייני האומה, לפני כחצי שנה, קראה מכתב לאימה ולכל 30 האתיופים הכלואים בבית הסוהר. חיברה לה גם שיר: *תמיד היה רעש בבית/ אך עכשיו איפה האושר והשמחה/ פתאום שקט/ רוצה לקום בבוקר/ ולישמוע את כל הרעש/ להרגיש כמו שהיה/ להרגיש שיש מישהו שדואגת לי/ אמא אני שומעת את קולך/ המתהדה בבכי/ אגיע אליך בקרוב...*

■ ■ ■

הגעגועים לאימה מקשים על מסקי להרגיש ישראלית. קשה לה עדיין להרגיש חופשייה כאן. „אם אתאכזב מהעבודה, לא איכפת לי", היא אומרת, „הדבר הכי חשוב לי זה המשפחה". כשהגיעה לארץ לפני שלוש שנים, אחיה, הנמצא כאן כבר שש שנים, הציע לה לבחור בין אולפן לקיבוץ. מסקי: „החלטתי על בארות יצחק, כי קרובי משפחה שלי שהגיעו לארץ לפני 15־20 שנה, היו שם. דודי היה מראשוני האתיופים בארץ.

„אחרי חמישה חודשים בקיבוץ החלטתי שזה לא בשבילי, על אף שהיו לי שם חברים נחמדים ומאוד נהניתי. נסעתי לאולפן בירושלים. בשעות אחר־הצהריים עבדתי עם סטודנטים אחרים במלצרות במלון „שלום ירושלים". שלושה חודשים לאחר מכן עברתי לחיפה, שם למדתי בקורס להדרכת נוער. אחר־כך עשיתי את המכינה באוניברסיטת תל־אביב. בין לבין הספקתי לעבוד כקופאית בבית מרקחת".

עתה רוצה מסקי לעסוק בדוגמנות צילום, ואולי גם מסלול, בצד לימודי תיאטרון ומוסיקה. גנובה על מחול. מופיעה במסגרת להקות הסטודנטים לדרמה ולריקודי עם, וריקודים חסידיים.

בלהקת הדרמה מופיעים סטודנטים עולים מארצות שונות. כל אחד קורא מונולוג שחיבר המתאר את קשיי קליטתו בארץ והסיבות שבגינן החליט להישאר. כשהלהקה יצאה לסיבוב הופעות באנגליה, המשפחה שאצלה מסקי התארחה – ביקשה לאמץ אותה. גם בארה"ב ובקנדה הספיקה להציץ.

במופע שהיא מעלה יחד עם ידיד פסנתרן, היא קוראת שיר שחיברה על האתיופים שקברו את מתיהם בעת נדודיהם, בדרך לארץ. כך הגיע שמעה ללהקת אתיופים מנצרת, שהוזמנה להופיע בתוכנית „שמיניות באוויר" של הטלוויזיה החינוכית. הלהקה ביקשה אותה להצטרף להופעה בטלוויזיה. מסקי שרה שיר שהנשים החבשיות נוהגות לשיר בעת תפירת בגדיהן.

■ ■ ■

מסקי שואפת להסתדר בכוחות עצמה. „לא מאמינה שיש אנשים רעים. לא מקבלת את זה. מאמינה שהכל תלוי באיך את מתייסת אליהם. גם אם אינם מעוניינים לראות אותך, אין זאת אומרת שהם רעים". ועוד על גישתה לחיים: „כשמצליח לי אני תמיד אומרת ברוך השם. גם אם לא יהיה לי כלום, אבל יהיו לי חברים – אהיה מאושרת".

מסקי לאגסה אוהבת לבלות בדיסקוטקים עם חברה, בן ארצה, הלומד אלקטרוניקה באורט, ירושלים. דלוקה על וויטני יוסטון ועל ג'נט ג'קסון, אחותו של מייקל ג'קסון. מעדיפה סרטי מתח על־פני סרטי אהבה.

מה מרגיז אותה? „אנשים שמנסים לעבוד עלי, או לשכנע אותי להצטרף לדעתם בניגוד לאמונתי, גם זה שברגע שנחתתי בארץ מיד רצו להחליף את שמי". את השם לאגסה היא איננה מתכוונת להחליף. פירושו „במה שאת אוהבת אנשים ונותנת להם הכל".

פי.וי.סי. האוייב מס' 1 של הזכרונות שלך.

דפים של אלבומי תמונות המכילים פי.וי.סי. גורמים נזק בלתי הפיך לתצלומים היקרים לך ולזכרונות המונצחים בהם. פי.וי.סי. גורם לדהיית הצבעים כתוצאה מחומרים כימיים ומתח חשמלי בין דפי האלבום.

עכשיו גם בישראל: אלבומי הולסון
• היחידים בלי פי.וי.סי.
• 40 שנות נסיון
• תוצרת ארה"ב
• מבחר של כ־100 סוגי אלבומים (גם עם כריכת עור) לכל מטרה

אחריות היצרן!
כל אלבום של הולסון נושא אחריות היצרן על איכותו וטיב החומרים - והחשוב מכל
אינו מכיל פי.וי.סי.!

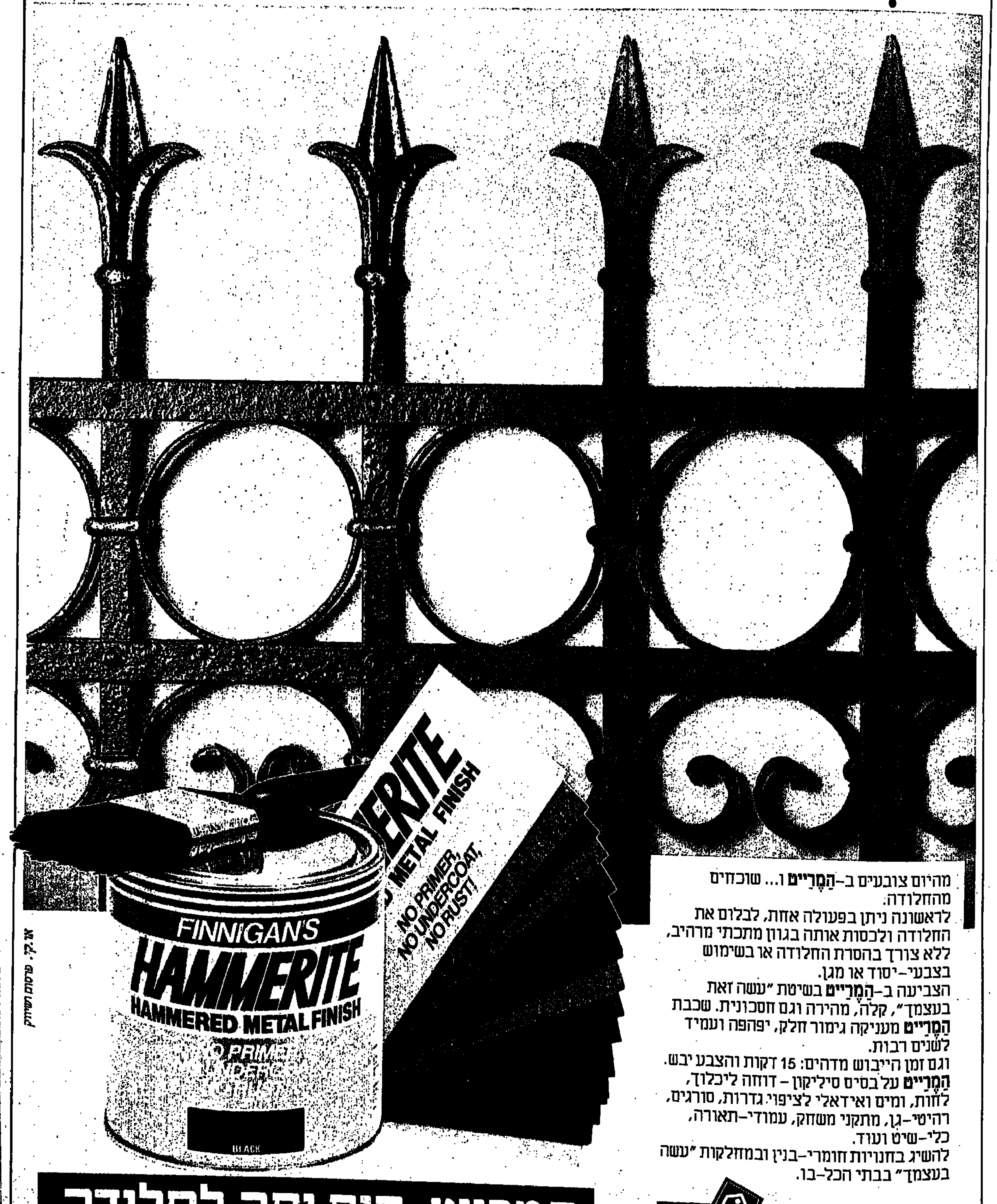
HOLSON אלבומי הולסון אל תיתן לזכרונות לדהות.

להשיג בחנויות הצילום המובחרות ובמשביר לצרכן ליאון דגון, צרכי צילום בע"מ. תל־אביב, טשרניחובסקי 21, טל. 03־5101682־6

יבואנים בלעדים: ליאון דגון

תצלום: אילן ויסל

הַמֶּרַייט. צובעים ישר על החלודה.



מהיום צובעים ב-הַמֶּרַייט ו... שוכחים מהחלודה:
לראשונה ניתן בפעולה אחת, לבלום את החלודה ולכסות אותה בגוון מתכתי מרהיב, ללא צורך בהסרת החלודה או בשימוש בצבעי-יסוד או מגן.
הצביעה ב-הַמֶּרַייט בשיטת "עשה זאת בעצמך", קלה, מהירה וגם חסכונית. שכבת הַמֶּרַייט מעניקה גימור חלק, יפהפה ועמיד לשנים רבות.
וגם זמן הייבוש מדהים: 15 דקות והצבע יבש.
הַמֶּרַייט על בסיס סיליקון – דוחה ליכלוך, לחות, ומים ואידאלי לציפוי גדרות, סורגים, רהיטי-גן, מתקני משחק, עמודי-תאורה, כלי-שיט ועוד.
להשיג בחנויות חומרי-בנין ובמחלקות "עשה בעצמך" בבתי הכל-בו.

כל מוצר של יעקבי בול!

יבואנים: יעקב יעקבי ובניו בע"מ רח' החשמל 1 ת"א טל. 621565

הַמֶּרַייט. סוף יפה לחלודה.

"סולבי" מקבוצת כור סחר, גאה להציג:

שיטת קָאוּאָדָה

תני לילד יותר ושלמי פחות

אבני הפלא של יפן מעניקות לילד אפשרויות לפתח את היצירתיות.
יותר צבעים ויותר נושאי משחק - בפחות שקלים!

בינגו שמיל - השדרה 12 ראשל"צ. ספרית ראשון - סינסקי 14 ראשל"צ. שירן - מרכז מסחרי גילה ב', ירושלים. עולם הצעצועים - רבי עקיבא 75 בני ברק. אלכס מתנות - יד חרוצים, ירושלים. הובי כל טיסן - חובבי ציון 25 פ"ת. סופר שי - מרכז סביון, בית שמש. התחביב של דובלה - הלל יפה 20 חדרה. היפר שי - רב-מרק. מוציקין. אוסיד לתינוק - לוחמי הגטאות 3, נהריה.

קָאוּאָדָה

סולבי Solby משחקים מצעצועים באיכות ויזע

המשך מעמוד 19

האם לא חששה, שיכולת כתיבתה תיגווע במעבר מתרבות לתרבות? האם לא נכנסה לדיכאונות כשהגיעה לכאן?

חששה, אך זה לא היה איכפת לה. כל מעייניה היו נתונים להתאקלמותו של בעלה. רק פעילותו ויצירתו היו חשובים לה. למרות הופעתה המרשימה, היא כנראה נוטה להקריב למען הגברים שבחייה. כך היא מבינה את משמעות האהבה. כנראה שלא זו בלבד שהבעלים היהודים טובים מהבעלים הערלים, אלא גם הנשים הגויות יותר טובות מן הנשים היהודיות...

מתי החלו החומרים המקומיים להרות את כתיבתה?

„מעולם לא". היא כל־כך מעוניינת שזה יקרה, ואינה מבינה מדוע זה לא קורה לה. הסיפור הראשון שלה בעברית „כוס חלב", היה למעשה העתקה ממקום למקום. במקור הפולני הוא התרחש בדרום־אירופה, בארץ העבירה אותו למנשייה. השתלה טובה מאוד. לדבריה, היא מאוד מתאמצת לשקף את הנוף וההווייה הלוקאליים ואינה מצליחה. יום אחר ניסתה לתאר את מה שהיא רואה בדרכה מהסימטה

זרה בביתה

ברמת־אביב למרכז הקניות. הדבר לא עלה בידה.

מה שיפה בסיפוריה במיוחד הוא העיצוב הפסיכולוגי ותיאור היחסים בין בני המשפחה ובני אותו מעגל חברתי. את היסורים גורמים זה לזה רק הקרובים והאוהבים. אין אצלה מלה מיותרת. היא אינה מתעכבת על ניחוחות מקומיים. מן הטקסטים ניכר, שהיא כותבת נכונה ושומעת ניואנסים, הרגשה שמתגברת עוד יותר אחרי השיחה עימה. כמה חבל שהיא נבלמת בעברית, חושי אומרים לי שבשפתה היא אדם פרוץ לרוחות, חושב ומרגיש באופן נועז.

האם אינך סבורה, שהיהודים הם עם מתנשא?

„אילו היו מתנשאים, זה היה מוצדק בהחלט".

מדוע יצא ספרה האחרון בספרית פועלים ולא בקיבוץ המאוחד, בשלושת ספריה הקודמים?

הוצאת הקיבוץ המאוחר תבעה מנמנה השתתפות כספית. אשר למתרגמיה, צבי ארד, בנימין טנא ויעקב בסר – היא חשה אסירות תודה, הם היו אליה טובים וסבלניים.

הסיפורים שלה רצים, הרבה דיאלוגים ומונולוגים אותנטיים. כאיש רדיו יש לה רגישות לטונאציות. הסיפור ניצת בקירבה, כשהיא שומעת קולות בדימיונה. שלימל'ה בר־שביט קרא את אחד מסיפוריה באופן יוצא מן הכלל. כאם לילד אחד, קצת מפליא שהיא כותבת על משפחות גדולות. סיפור אחר שלה מתאר אם ל־7 ילדים, והיא מכירה את כולם, הם ילדיה הלא־נולדים, הם חיים בתוכה, ולא כל־כך טוב להם שם...

מאז מות בעלה, לפני שנתיים, האם היא חיה לבדה?

אניילה מפריחה חיוך קונדסי. היא אינה לבדה, יש לה חבר שהיא אוהבת, וטוב להם יחד. כל אהבה היא גדולה. אניילה לא מסוגלת לחיות עבור עצמה בלבד.

ולי היה ברור עוד טרם השיחה. אשה כמותה נועדה לאהבה, תמיד במרכז סופה ריגשית. היא עוד הוכחה, כי רק מי שיודע לאהוב חזק באופן חד־פעמי, יודע לאהוב יותר מפעם אחת.

משרד האנרגיה והתשתית האגף לשימור אנרגיה

מכון התקנים הישראלי

לידיעת יצרנים משווקים וצרכנים:

חיוב סימון אנרגטי

של תנורי אפיה בישול וצליה

בהתאם לתקן ישראלי רשמי 829, על יצרנים, יבואנים, ספקים ומשווקים של תנורי בישול אפיה וצליה חשמליים חלה חובה לסמן כל תנור בתוית המצביעה על המאפיינים האנרגטים.

תמטרה היא: לסייע בכך לצרכנים לבחור את התנור החסכוני מבחינת צריכת החשמל.
בנפחי תאי אפיה זהים ככל שצריכת החשמל (קוט"ש) נמוכה יותר התנור חסכוני יותר.
בתא חמום מאולץ זרימת האויר החם היא באמצעות מאוורר (לדוגמה תנורים מסוג "טורבו")

איך עושים השבלולים

(המשך מעמ' 14)
שביז החיות. „אפילו הכריש, שנושך בזוגתו עד שצלקות איומות מכסות אותה, אינו מגיע לקרסולי השבלול. ולא רק בגלל שברגע האמת תוקע השבלול בבן/בת־הזוג (נוסף לכל הצרות הוא גם דו־מיני) איבר ענק וקורע אותו/ה, אלא בעיקר בגלל הפיגיון הנורא שהוא שולף בעת מישחק האהבה. פיגיון ארוך יחד, שננעץ בבן/בת־הזוג, ופוצע בו/בה – לעיתים עד מוות".

מטרת „פיגיונות אהבה" אלה, לפי בנימין, היא להגביר את הריגוש המיני. אגב, לפי דו"ח קינסי, גם חמישים אחוז מבני האדם נהנים מכאב בפעילות המינית.

וזה עדיין לא הסיפור הכי מוזר בטבע. הנמר, שנאלץ להיזדווג כ־250 פעם ביומיים, לא הצליח לרשום שיא בתחום זה. גם הקרנף, שנחשב פעם למוביל בתחום הפוטנציה המינית ונומר עשר פעמים לפני שהוא יורד מבת־זוגתו, עדיין נחשב אימפוטנט ליד החרפים – „עכברונים" זעירים הידועים כיונקים הקטנים בטבע. נקבת החרף מסוגלת להיזדווג כ־400 פעם בשעה, תוך שהיא מקפצת ככדור פינג־פונג ומחליפה זכרים בקצב מטורף.

■■■

תהליך כתיבת הספר החל, כאמור, בשיעורי הנהיגה המונעת, ונמשך כשנתיים, לסירוגין.

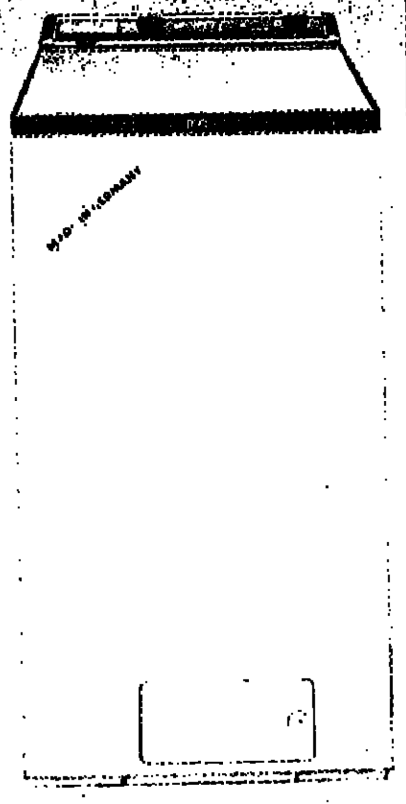
AEG גרמניה מציגה את:

מכונת הכביסה LAVAMAT 440

הקומפקטית האלקטרונית!

צעד גדול לפני כולם!

AEG - גרמניה, היתה הראשונה, בהצגת מכונות הכביסה האלקטרוניות בישראל.
נאמנים למסורת של איכות וקידמה טכנולוגית, AEG מציגה את מכונת הכביסה הקומפקטית אלקטרונית LAVAMAT 440 עם יתרונות בלעדיים - ללא תחרות.



התוף גופי החימום והדוד עשויים נירוסטה

850 סיבובים לדקה

בפתור חסכון חצי כמות כביסה

ערבול צנטרפוגלי עם התחלה איטית ואלקטרוניקת UKS ליעילות הסחיטה

15 שנות בטוח שרות ע"י EVIS

יתרונות נוספים:
- ★ הגוף החיצוני עשוי פלדה ומצופה ב־4 שכבות של: אבץ, פוספט ושתי שכבות צבע אמאייל.
- ★ בולמי זעזועים טלסקופיים ליציבות המכונה.
- ★ טמפרטורות הכביסה לפי בחירה, בסיבוב כפתור חלק - ללא קפיצות.
- ★ רגליים ניתנות להתאמה לרצפה לא ישרה

AEG
מסורת של איכות!

להשיג בחנויות המובחרות ב:

יבוא ושווק בלעדי: אלקטרו ויסטה בב"מ

אמיר בנימין: „כל מה שעולה על הדעת יש בסקס: אושר ועצב, טרגדיה, מסתורין ומלחמה"

עם החומר המודפס פנה בנימין להוצאות ספרים. עבר מי יודע כמה, ובכל מקום הרימו גבה אחת, השתעלו קלות, הציעו לוותר על ההומור ולהשאיר רק את האינפורמציה. היו שהציעו שיממן את הספר בעצמו. עד שהגיע להוצאת „ליריק".

אמיר בנימין נולד בגל־עד, גדל בבאר שבע. משם הגיע למקווה ישראל. לבית־הספר הזה הגיעו, באותם שנים, ילדיהם של אחרוני האידיאליסטים, שחשבו שמה שהמדינה צריכה זה חקלאים, וראשוני המחזורים של מה שהיום נקרא נוער מצוקה. ארבע שנים עבד שם ברפת, שנחשבה בעיני התלמידים לאחת הרפתות הטובות בארץ.

פעם בשבוע, ביום שלישי, היה ד"ר טריינין מגיע למקווה ישראל. מעלה ענן אבק ועוצר, בלחיצה אחת על הבלמים, בכניסה לרפת. מרכז המשק היה רץ אליו, ואחרי עשר דקות היו יוצאים מהרפת והולכים לשתות תה במשרד. כשטריינין ומרכז המשק היו שותים תה, אמיר בנימין וראובן לוי היו רוחצים את האוטו של טריינין. מכונית אמריקאית ארוכה, ארבעה פנסים מקדימה, כנפיים של מטוס. אחר כך טריינין היה יוצא, מרכז המשק היה פותח לו את הדלת, היו לוחצים יד, וטריינין היה נעלם בענן אבק, ישר לארוחת בוקר עם אלוהים. עד שאמיר בנימין גילה שממקווה טריינין נסע לרפתות אחרות באזור, ולא לשום ארוחת בוקר עם אלוהים, כבר התגבשה אצלו ההחלטה ללמוד וטרינריה.

ראובן לוי ואמיר בנימין היו מנקים גם את מיכלאות העגלים. שני ילדים רזים עם ידיים כמו גפרורים, בחום הקשה של אמצע הצהריים, היו עומדים, חוצבים בזבל שהיה מתקשה בשכבות כמו בטון, ומעמיסים על הפלטפורמה. ושם, במקום ההוא, בזמן ההוא נולד המשפט שבנימין סוחב איתו כבר 25 שנים. „מה שלא יהיה", היה אומר לו ראובן לוי, „ברבע לעשר כיבוי אורות".

■■■

כשגמר את הלימודים בפנימיה הלך לצנחנים. קודם שהלך לצנחנים עמד יחד עם הילדים של הפנימיה על אחד הגגות, רואה את המצנחים הנפתחים מעל חולות ראשון לציון.

כשהשתחרר מהצבא הלך עם כמה חברים להקים את גבעת יואב, אז שדה טרשים מעל לכנרת. ישב כמה חודשים, ואחרי שנה של הדרכה במקווה ישראל יצא להולנד.

היום, מי שרוצה ללמוד וטרינריה הולך לפקולטה לחקלאות ברחובות. אז יצאו ללמוד בארה"ב, באיטליה ובהולנד. אמיר בנימין הגיע להולנד מיד אחרי מלחמת ששת הימים, במעיל רוח, משקפי רייבאן, בלורית של אלוויס פרסלי, וארוגנטיות של ישראלים, שזה עתה גמרו לכבוש את חצי המזרח התיכון. בהולנד לא כל כך התפעלו מהעניין. לכמה זמן באת, שאלו באשנב ביקורת הדרכונים. לשבע שנים, אמר, ללמוד רפואה. יפה מאוד, אמרו לו, חכה בצד. חיכה חצי יום בשביל לגלות שאין לו ויזה, שהוא לא מופיע ברשימת תלמידי האוניברסיטה, ושכל מה שאמור היה להיות מסודר, לא סודר. אלא שאלוהים שומר פתאים, דוד אחד שיחרר אותו בערבות, אחר־כך באוניברסיטה מולאו האישורים המתאימים, ואחרי שבע שנים מצא את עצמו ברפת של אחד האיכרים ההולנדיים.

אתה רואה את הפרה ההיא, אמר ההולנדי, היא בהריון. בנימין דוחף יד, חושכות עיניו, המלטת עכוז. בנימין בודק את הפרה, והמושבניק, שישב על ידית מקל הסבא שלו, התבונן פעם באיקונין שתלוי מעל, פעם בבנימין, מנחש שהאחרון גמר אתמול את לימודיו. צריך ניתוח קיסרי, אומר בנימין. אתה, אומר לו החקלאי, לא תעשה אצלי ניתוח קיסרי. איכשהו, בלי ניתוח, הפרה המליטה וברוך החוצה, כשהאיכר ואשתו מלווים את בנימין לרכב, אומר לו האיכר, נו, טוב שיהיה לך בהצלחה. בארצך שלך, מוסיפה ההולנדית.

כשחזר לארץ, עסק שנתיים בחיות מחמד, ראה שזה לא בשביל הטמפרמנט שלו, הצטרף לחברת „החקלאית", חברה של כ־70 וטרינרים המטפלת בכל הבקר בארץ, והחל לעבוד בצפון.

■■■

המושבניקים, אומר בנימין, יודעים הכל, ויותר טוב. אבל מי שחושב שכל המושבניקים אפויים מאותו בצק, טועה. למשל: בכל המושבים, הרפתנים עושים שמנת. מכניסים את החלב למכשיר צנטרפוגה, המכשיר מסתובב, ואת שיכבת השומן שנפרדה מהחלב מוציאים. עושים כך ביקנעם, בתל־ערשים, במושבי התענך, בנהלל. בכל מושב ישאלו: אתה רוצה שמנת. בנהלל ישאלו: אתה רוצה שמנת נהלל. למה? כי בנהלל המציאו את המדינה.

רפת, אומר בנימין, זה עסק כלכלי רגיש. רפת קמה ונופלת על אוכל. גרם מזון מיותר, ליום, שאינו מנוצל להנבת חלב, יתבטא בסוף שנה בהנהלת החשבונות. גם גרם מזון פחות מהנחוץ, יבוא לידי ביטוי. לפני 30 שנה פרה טובה הניבה כ־4,000 ליטר בשנה, היום פרה טובה מניבה כ־8,000 ליטר. ההחלטות לנתח פרה, ניתוחים קיסריים או ניתוחי מעיים, הן החלטות כלכליות, נטולות סנטימנטים.

כך גם מערכת הרביה בענף הבקר. שבעה פרים בלבד מרביעים את עדר הפרות כולו במדינת ישראל, כאשר ברשומות מצטברת אינפורמציה רלוונטית כמו אחוזי שומן בחלב, טיב העטינים, גודל וולדות וכן הלאה.

באשר למקצוע, אומר בנימין, וטרינר הוא כל־בו. גם גינקולוג, גם סוציולוג, גם פסיכולוג. קודם כל צריך לברר למה הפרה לא מתעברת, אחר־כך להחליט אם היא מיועדת לשחיטה או להמשיך לטפל בה, אחר־כך לחשוב איך ומה לומר למושבניק שיודע כבר הכל, מה נכון לומר.

מי שיודע לעשות את כל אלה, חזקה עליו שיהיה וטרינר טוב. מי שיודע את כל אלה, ובין לבין גם רואה מה קורה מסביבו, יכול לכתוב ספרים.

סודות במגירה

מרי גילבן: בית שנושם דורות קודמים

בביתה של מרי גילבן, נציגת „כריסטי'ס" בישראל, אוסף נדיר של רהיטים עתיקים מהמאה ה־18 ● יותר מכל היא קשורה לשולחן־הכתיבה, שרכשה בשוק בלונדון ● חקירה העלתה, כי קצין בריטי הזמין אותו בראשית המאה אצל נגר ערבי בירושלים

ראובן לייב
צילומים: רזי

לפני שלוש שנים החליטה הנהלת „כריסטי" בלונדון לפתוח נציגות בארץ. כנציגת הסניף הישראלי, השוכן בתל־אביב, נתמנתה מרי גילבן, ילידת אנגליה, לאחר שהוכיחה במיבחנים, את התאמתה לתפקיד. מאחוריה קורס אינטנסיבי בן שנה, ב„כריסטי" של לונדון, שהכשירה למישרה, וזאת נוסף להיותה בעלת תואר־שני, הן בספרנות (מהאוניברסיטה העברית) והן במדע המדינה (מאוניברסיטת ניו־יורק).

מאז שלהי 1984 מנהלת מרי גילבן את נציגות „כריסטי" בארץ, במישכנה התל־אביבי. בתפקידה זה היא מקיימת קשר קבוע הן עם מוזיאונים ומוסדות ציבוריים והן עם אספנים פרטיים, המגלים עניין בעתיקות. לשירותם של אלה היא מעמידה צוות־מומחים מקצועיים, מכינה עבורם קטלוגים, וסוללת בפניהם את הדרך בכל הקשור למכירות הפומביות של „כריסטי".

הבית שברחוב שלווה שבהרצליה־פיתוח, שם מתגוררת מרי גילבן, נושם כולו דורות קודמים. בין כתליו צפון אוצר כלום של שכיות־חמדה נדירות משנים עברו, כיאה לבעליו.

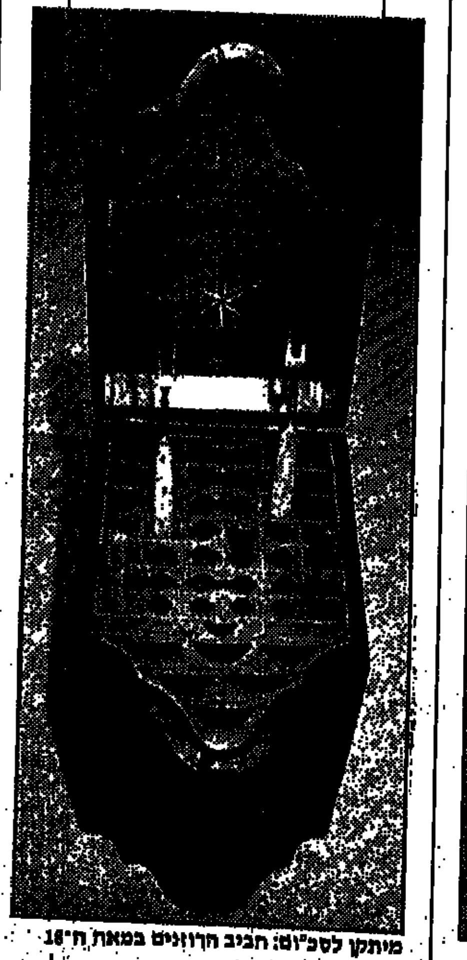
גולת הכותרת של שכיות החמדה האלה היא, מן הסתם, רהיט מראשית המאה הנוכחית דווקא: שולחן־כתיבה מתקפל, מגולף כולו מעץ־זית. את השולחן בעל הפיתוחים, והמעוטר בציורי־פרחים לרוב, גילתה גילבן באחד מסיוריה הרבים בשוק העתיקות של ברמונדזי שבלונדון. כבר במבט ראשון הבחינה העין המקצועית שלה כרהיט יוצא הדופן, הנושא בחזיתו הקדמית ציור של מיסגד אל־אקצה בירושלים, מעוצב ביד אמן. במבט שני הצליחה להבחין בכתובת העברית הזעירה, „ירושלים", החבוייה באחת ממגירות השולחן. אסמכתא נוספת למקורו של הרהיט המיוחד הזה נמצאה עם שליפת המגירה: נמצא בתוכה פותחן־מכתבים, מגולף אף הוא מעץ־זית, ועליו, בעברית, המלה „ירושלם", בנוסח התנ"כי שלה.

חילופי דברים קצרים עם סוחר העתיקות הלונדוני חשפו, עד מהרה, את סיפורו של השולחן המיסתורי הזה. התברר, כי הסוחר רכש אותו מידיו של ישיש אנגלי, לשעבר קצין בצבא הוד־מלכותה, שעשה את שירותו בארץ־ישראל של ימי המנדט. באחד הימים הזרמן הקצין לבית־המלאכה של נגר ערבי בירושלים העתיקה, וביקש ממנו לעצב עבורו שולחן־כתיבה קטן, שישמש אותו לעבודתו השוטפת. כשעזב אותו קצין את הארץ, עם סיום המנדט, הוא לקח עימו לביתו שבלונדון, בין שאר חפציו, גם את השולחן הזה, שאליו נקשר במיוחד. לא מכבר עקר הקצין־לשעבר, היום בשנות השמונים שלו, לבית־אבות, ומכר את תכולת דירתו. כך מצא שולחן הכתיבה, מזכרת מימי המנדט, את דרכו אל סוחר העתיקות של שוק ברמונדזי בלונדון.

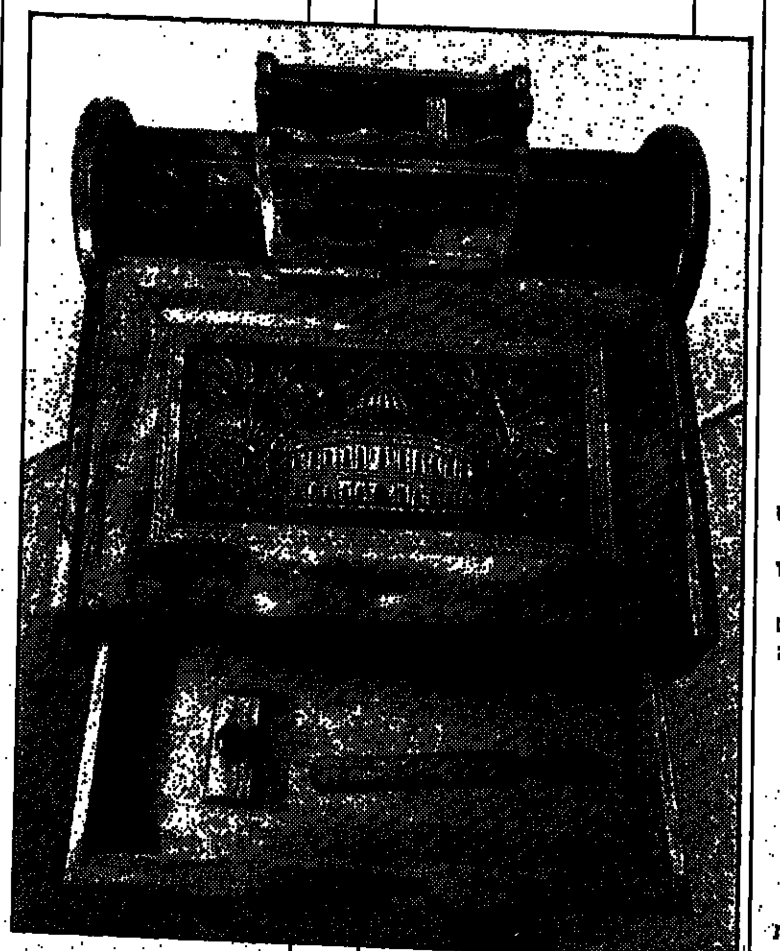
את שוויו של השולחן הזה, שאותו רכשה בסכום נמוך יחסית, מעריכה נציגת כריסטי'ס בישראל ב־2,000 לירות שטרלינג לפחות. אך גם במחיר מפתה זה יקשה עליה מאוד להיפטר, ממה שהיא מכנה „חתיכת היסטוריה ארץ־ישראלית". היא נקשרה אל הרהיט, וערכו בעיניה רב, הגם שאינו נחשב לרהיט עתיק.

הרהיטים האחרים הממלאים את ביתה של גילבן, מקורם במאה ה־18 ובתחילת ה־19. כזה הוא, לדוגמה, שולחן מעץ אגוז, תוצרת אנגליה, מן המאה ה־18 – תקופתם של וויליאם ומרי. ערכו נאמד בכ־3,500 ליש"ט. רהיט יקר עוד יותר מאותה תקופה מיתקן מיוחד לאיתסון סכו"ם, אף הוא מעץ אגוז, שהיה חביבם של אצילים ורוזנים באותם ימים. מחירו הקטלוגי: לא פוחת מ־4,000 ליש"ט!

בין רהיטיה העתיקים של מרי גילבן נציין עוד שולחן קטן ועגלגל, מעץ אלון, ששימש במאות הקודמות להגשת יין. שוויו של השולחן 1,200 ליש"ט. היום הוא משמש את בעלת־הבית למיתקן־בסיס לצמח מטפס...



מיתקן לסכ"ום: חביב הרוזנים במאת ה־18



שולחן כתיבה מנדטורי: קשר מיוחד במינו

לימור שריר־פורת עם בתה

האמא הכי יפה

סביר להניח, שעשרים המועמדות הסופיות לתואר מלכת היופי של ישראל לא שמעו על לימור שריר. אבל שריר הגשימה ב־73' את מה שהן חולמות עכשיו – היא נבחרה למלכת היופי של ישראל וגם לסגנית „מיס תבל". אחרי התחרות פנתה ללימודי

רפואה, והיום תוכלו לראות את ד"ר לימור פורת, קרדיולוגית במכון־הלב, בבית־החולים „שיבא", בתל־השומר.

עדיין יפה וחטובה, ובאחרונה ילדה את בתה, אחרי שני בנים. מזל טוב.

■ דבורה נמיר

חקוקים בשיש

רעיון נחמד למתנות מצאנו ברשת חנויות „מתנה". לא תמיד יודעים מה לקנות לאנשים שיש להם כבר הכל; לגבר שלך או של אחרות. נראה שפסלי השיש של הפסל ההולנדי הי. מאנסוולדרס, מתוצרת „סטון־ארט" בבלגיה, יענו על חסרון מסיים ברעיונות למתנות.

הפסלים שעוצבו על־ידי מאנסוולדרס הם בנושא אהבה. פסלים נפרדים של גבר ואשה, המתייחסים זה לזה. חלק אחר כולל פסלים של גבר ואשה עשויים אבן אחת. „סימביוזיס", „הריקוד האחרון", „הרמוניה", „הלחישה", ו„רכות".

הפסלים יוצרו בחומרים טבעיים, כשכל פסל מקבל גימור בעבודת־יד, מה שיוצר הבדלים דקים בין פסל לפסל ומעניק לכל דמות אופי משלה. קווים נקיים, תיאור מינימליסטי של הדמויות המעביר היטב אווירה, בלי להזדקק לפירוט יתר של איברים או פנים.

נוסף לפסלי האוהבים הובאו גם פסלונים דקורטיביים קטנטנים של בעלי־חיים, ביניהם ינשופים, פילים ועוד. גודלם של הפסלים בין 10 ס"מ ל־50 ס"מ ומחיריהם נעים בין 18 ש"ח (לדמות זעירה של ינשוף) ועד 195 ש"ח (לזוג מאוהב שגובהו 50 ס"מ).

■ רות יולס

דברים שרואים מכאן ■ דברים

דניאלה יקרה

פצעי בגרות

אולי תכתבי לי איך נפטרים מפצעי בגרות. אל תשלחי אותי לקוסמטיקאית, כי כבר הייתי ולא עזר.

המתבגרת

את יודעת כמה פעמים עניתי על השאלה הזאת בשנה האחרונה? לפחות 20 פעם, אז הנה, בפעם האחרונה לשנה זאת. התרופות לפצעי בגרות הן רוסאקיוטן או סבלנות. אחת מהן מצליחה תמיד.

תירוצים

יש בחורה אחת שעובדת איתי, ושאיתה אני לא מסתדר. כל הזמן היא מחפשת תירוצים לריב איתי, וזה מאוד מפריע לי בעבודה. מה את מציעה לעשות?

משה

בשביל מריבה, כמו בשביל ריקוד טנגו, צריך שניים. אם אתה מחליט שאתה לא רוצה לריב, תוכל לעמוד בזה. בכל פעם כשהיא תבוא ותתחיל לריב איתך, תחייך, תעשה פרצוף נורא מתוק, ותשאל אותה „מה שלומך", או פשוט תגיד לה „החלטתי שלא יעזור לך כלום, אני פשוט לא רב איתך". אני בטוחה שהיא תתפוצץ מכעס, ואם תעמוד בסירובך לריב שבועיים, היא תעזוב אותך ותחפש לה קורבן אחר. כתוב לי אם זה הצליח.

מאוהבת בילד

אני בכיתה ו', ומאוהבת בילד מכיתתי. אבל הבעיה היא שכל הבנות בכיתה מאוהבות בו, ולכן אני סובלת. מה לעשות?

הסובלת

אני יודעת שאת סובלת, כי כל אחת סבלה בגלל איזה ילד בגיל שלך, ואחר־כך פתאום זה עבר לה, ואחרי שנה היא צחקה על כל העניין. גם לך זה יקרה. קצת סבלנות, והסבל יחלוף. מתערבים?

לא נמאס לך?

מעניין אותי לדעת כמה זמן את במקצוע, ואם לא נמאס לך עדיין לעזור לאנשים.

משה

איזה מקצוע? לא נמאס לי.

בנות אחרות

אני אוהבת ילד אחד והוא אוהב אותי, והיינו חברים. אבל לא מזמן ראיתי אותו מסתכל על בנות אחרות, אז נפרדתי ממנו. עכשיו אני סובלת מאוד. מה עושים?

בת ה־13

אם את מספיק גדולה בשביל להתאהב, אז את גם מספיק גדולה כדי ללכת לילד שאת אוהבת, ולומר לו שאת יודעת שהיית טיפשה, ועזבת אותו רק בגלל שהוא הסתכל על ילדה אחרת. אם הוא יבין ויסלח לך – יופי. אם הוא יגיד שהוא לא מעוניין בחברותך יותר, אז פשוט אכלת אותה, ואולי זה ילמד אותך שבשביל טיפשויות משלמים.

אוהד שרוף

אני אוהד של מכבי נתניה. אולי תשיגי לי את מספר הטלפון של בני לם ושלום תקווה, שאותם אני מעריץ.

האוהד

1. מה זה מכבי נתניה? 2. אני לא מוסרת מספרי טלפון של אף אחד. אבל למה שלא תחפש בספר־הטלפון את „מכבי נתניה" ותשאל אותם. או שפשוט תשלח מכתב לאליליך שלך, דרך הקבוצה שלהם.

7 בריכות במנוי אחד

זוהי הצעה בלעדית ומרעננת: כניסה חופשית לכל אחת מבריכות היוקרה של רשת מלונות דן, בכרטיס מנוי אחד.

לקפוץ מתי שמתחשק, לאן שמתחשק
מהיום מצפה לכם בילוי מרענן וגם בריא בירושלים, תל-אביב, חיפה, הרצליה וקיסריה. בכל מקום בריכה מקסימה וסביבה משטחי שיזוף, כרי-דשא, מזנונים ומסעדות.
קפצו להפוגת-שחייה מרעננת באמצע יום עבודה, או לבילוי מפנק, עם כל המשפחה. הכל בכרטיס אחד, בלתי מוגבל.

בחרו את המנוי המתאים לכם
★ מנוי משולב עם מועדוני הבריאות.
★ מנוי ל-7 בריכות.
★ מנוי מוזל ל-5 בריכות.

קפצו עכשיו למים וקבלו נופש חינם
לנרשמים עד ה-10.4.88 - שי מיוחד: לילה חינם* כולל ארוחת בוקר באחד ממלונות דן. באמת שכדאי להזדרז.

*למעט חגים ועונות שיא.

חייגו עוד היום
מידע נוסף והרשמה מיידית, בכל אחד ממלונות דן.

7 תשלומים שקליים
למשלמים בכרטיסי אשראי דיינרס, ויזה, וישראכרט

המלך דוד 02-221111 | דן קיסריה 06-362266 | דן־אכדיה 052-556677 | דן כרמל 04-386211 | דן ת"א 03-241111 | דן פנורמה ת"א 03-663111 | דן פנורמה חיפה 04-352222

THE DANS
רשת הבריכות היחידה בישראל.

הגברים המקסימים ביותר

זה נכון שלא שאלו אותנו, אבל אנחנו פשוט לא מדינה אירופית, מה לעשות. האירופים ערכו משאל ענק בעניין קסמם האישי של גברים ונשים. משאל ענק זה, שכלל אלפי נשאלים באירופה, שם בראש טבלת הקסם האישי של הנשים את הצרפתיה, ואצל הגברים – את האיטלקי. הצרפתיה והאיטלקי, אם כן, אלופי הקסם האישי של אירופה.

המשאל כלל נשים וגברים מכל הגילים. כל הנשאלים, מכל מדינות אירופה, התפעלו מקסמה האישי של הצרפתיה, מהאלגנטיות שלה, המסתוריות והכושר לנהל שיחה מעניינת ותרבותית על נושאים רבים. האיטלקיות עומדות במקום השני, ורק אחריהן השוודיות.

אלוף הקסם הגברי – האיטלקי. כן, כן. הקסם הלטיני עושה את שלו. הנשים האירופיות נתנו לו את הבכורה. הוא אלגנטי, סימפטי, יודע לתת מחמאות ויושב בדרך כלל ליד ההגה של המודל האחרון של האלפא־רומיאו ספרינט. ועוד, הוא אוהב את אמא, וזה נימוק חשוב מאוד. את רוב הקולות העניקו לאיטלקים הנשים הצפוניות. הגבר האנגלי תפס רק מקום שישי.

משאל דומה נערך גם בארצות הברית, ומיד התגלתה הפטריוטיות האמריקנית. האמריקניות העמידו את הגבר האמריקני במקום הראשון, והגברים שלהן העדיפו את קסמן של... האמריקניות. ייתכן, שבצד הפטריוטיזם הטבוע באופיים, השפיע על בחירתם גם הגורם התקשורתי, כיון שהאמריקנים בדרך כלל מתקשים לדבר שפות זרות. וכיצד תוכל לגלות את הקסם האישי של הזולת, אם אינך יכול לקשור עמו שיחה?

■ **חוה קרוון**

קו פתרוח להרדיה

דיאטות

פורמה 1

מרכז יעוץ טלפוני בנושאים:

"דיאטה ותזונה נכונה"

צוות הדיאטניות המוסמכות של טבע

יענה לשאלותיכם היום יום ד' 24.2.88

בין השעות: 17:00–20:00 בטלפון (רב קווי):

03–9267267

מהפיכה בגיזרה הישראלית

טבע טבע תעשיות פרמצבטיות

אחולי הצלחה בדיאטה...

אינרת ברכה בסגנון החדש: זה כלום לעומת מה שיש בפנים

חבורת הזבל – דור ההמשך

הומור השחור של חבורת הזבל גולש בימים אלה אל מעבר לאלבומי המדבקות של בני 7־8, ומרחיב את קהל המטרה. מהיום, פונים גם לבני העשרה וגם למבוגרים. זה היה ברור, שההצלחה האדירה של הדמויות המגעילות רבות החן – תמצא לה אפיק נוסף.

דור ההמשך של חבורת הזבל יצא עכשיו למרפים עם דמויות נוספות, שלא הוצגו כפני הילדים, כמו חורויר, ערפר, שנורר וכרומה, והמסר נעשה מתוחכם יותר.

ישראל שטרן, מנכ"ל חברת 'שיווק אגרטיני', בעל הזכיון בישראל, אומר, שההצלחה של חבורת הזבל (והכספית, כמובן) גדולה מזו של הדרדסים. הוא אינו מוכן לגלות מיספרים, רק מציין, שההשקעה הראשונית שלו ושל שותפיו, חברת אריאלי, היתה 120 אלף דולר. אבל מאז זרמו מים רבים...

עוד אומר שטרן, שישראל מכרה אביזרי חבורת הזבל בכמות העולה פי חמישה על זאת שנמכרה לנפש בכל אחת מארצות המערב. שטרן, שהיה עכשיו במילואים, ראה שחיילות מדביקות את החבורה בחדריהן, "ואפילו מילואימניקים היו מכורים".

לקהל המטרה החדש הוציאו דגמים חדשים: תעודות כבוד למיניהן כמו "תעודת שנורר", שחתום עליה ערפר כספים; תעודת טובלב (הנ"ל התחייב לתרום את המשכורת החודשית של הוריו לשבט הצופים בשכונתו, ולהסיע את כל ילדי הכיתה לאילת ב־17 גגלות); תעודת כזבון, שחתום עליה מר אין־לי גרוש.

סידרה שלמה של ניירות מכתבים עם דמויות החבורה, בין השאר נייר מכתבים שכתוב עליו "המון נשיקות" והתמונה בפנים היא של הדמות המוכרת בשם "שק לי".

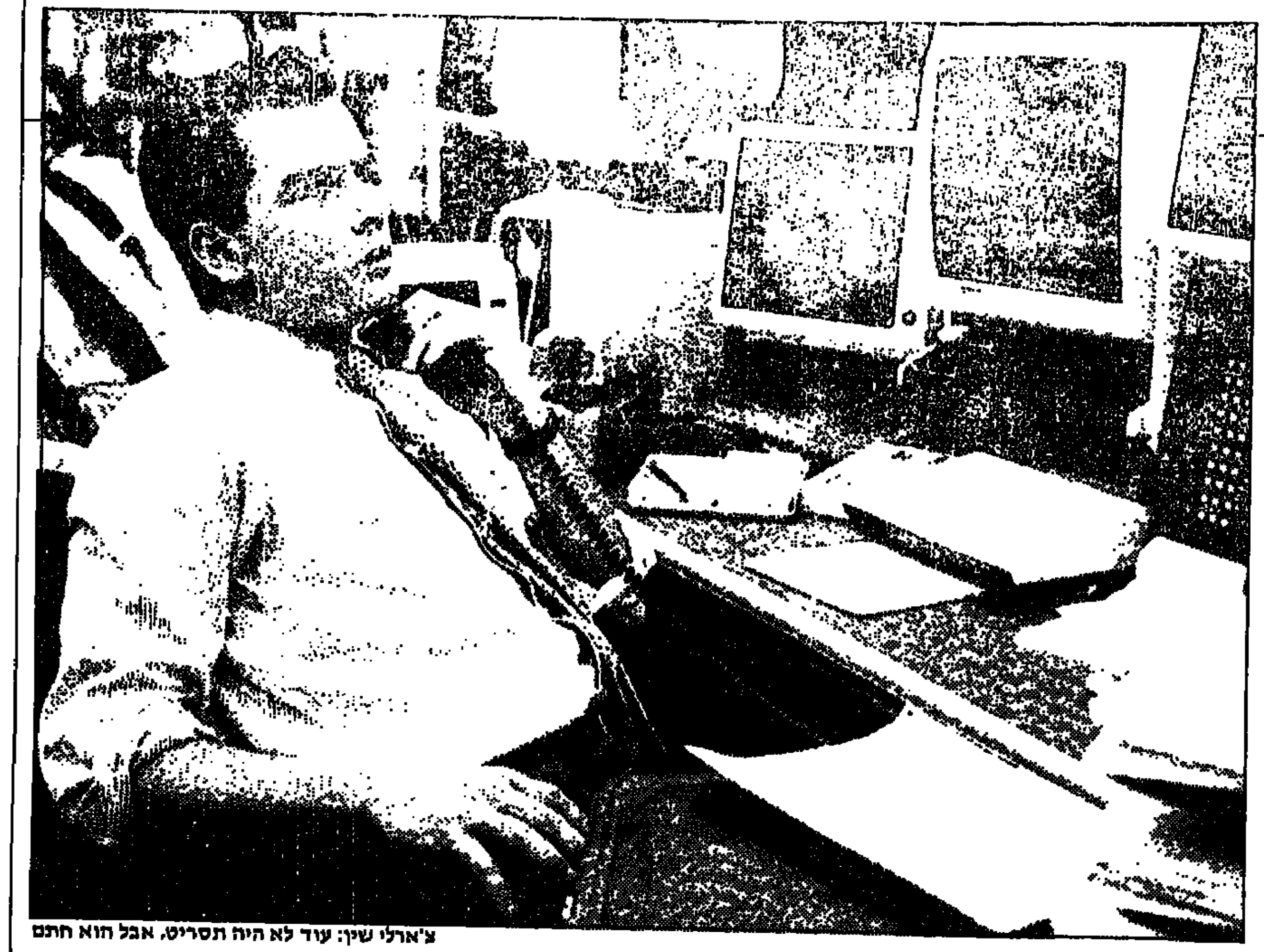
הדמויות האהובות על הילדים כמו "בינה בשתינה", לא עברו למבוגרים, אלא על גבי סיכות רקורטיביות, שניתן להצמיד לבגדים. כאן אפשר ללכת בגאווה עם "מונה עליזה" על החזה, או "עיניים שלי".

עכשיו מחברים הימנון לחבורת הזבל, בפסח יופיעו דמויות הזבל בהצגה מרהיבה לילדים. בארה"ב נגנזה, בלחץ סנטורים, סידרת טלוויזיה של חבורת הזבל, אבל סרט שנעשה עליהם הגיע בימים אלה ארצה להקרנת נסיון.

ויש לנו גם מלת נחמה להורים, המתעבים (שלא בחוכמה) את הדמויות המתוקות האלה: ישראל שטרן אומר, שתוחלת החיים של סדרות כאלה, מוצלחות כאשר יהיו, אינה עולה על 4־5 חודשים, עוד קצת אורך רוח וזה מאחורינו.

■ **נורית ארד**

חוזה על מפית



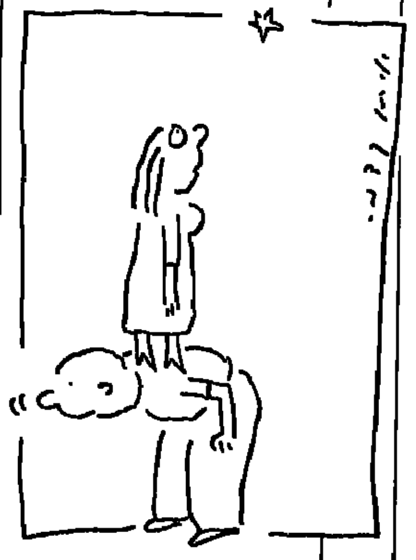
צ'ארלי שין: עוד לא היה תסריט, אבל הוא חתם

הכל התחיל ממפית־נייר בג'ונגל הפיליפיני. זה היה שלושה שבועות לפני סיום צילומי הסרט "פלאטון". הבימאי, אוליבר סטון, ברגע של התלהבות, נתן לשחקן צ'ארלי שין מפית־נייר ואמר לו: "אני מרוצה מאוד מהעבודה שלך וברגע זה בחרתי בך לסרט הבא שלי. עדיין אין לי תסריט, ואני אפילו לא יודע מה יהיה הסרט הבא שלי, אבל אני כבר רוצה להחתים אותך. את שכרך אשלם לפי התעריף שלך, כאשר יצא הסרט לפועל".

הכל נרשם על מפית־נייר, שעליה החתים את צ'ארלי שין. ההתחייבות יצאה לפועל כאשר קיבל עליו סטון את בימוי הסרט "וול סטריט", אחד הסרטים הפופולאריים בארה"ב כיום, שיוקרן בקרוב בארץ. סטון לא הסתפק בצ'ארלי, אלא צירף גם את אביו, מרטין שין, בתפקיד אביו בסרט.

■ **עמית לוינסון**

מרקורי אשם



בזמן שאפילו החוזים עפים עם הרוח, באים הרוחניים ושמים את האצבע בחור של העולם. לפני כמה ימים כתבו בעיתונים על שאנגלה, מרכז רוחני חדש שאוטוטו עומד לקום במצפה־רמון, ובעוד אנחנו נושמים את שאריות אדי הפית משיירי הקומזיצמיגים, ומזומזמים בלי מלים, אבל באותה המנגינה את מה שהיה פעם 'שיר הרעות' והיום הפך ל'שיר הקהות', יישבו ארבעה מופלאים "בלב המידבר הצהוב על שפת המכתש הפראי ואל מול מרחבי האינסוף, ישתדלו לגלות לכל אדם את רזי המימד הרוחני שחסר בחייו". כמו כן, יעסקו בפסיכולוגיה ספיריטואלית, טראנספורמציה, אנתרופוסופיה (אנתרופו־מי?), ביו פידבק, ושאר מיני ספיריט.

בורים והדיוטות כמונו גם לא אמורים להבין במה המדובר. אנחנו הארציים, שמקסימום הקשר שלנו עם המיסטיקה מתגלם בשאלה, "אז איזה מזל אתה?" – לעולם גם לא נבין. למה לא נבין, כי לא מתכוונים שנבין. הכי חשוב שנבין שהם מבינים יותר טוב את החומר ובמיוחד את הרוח.

כמעט בכל חברה טובה ימצא מעופף אחד כזה שהכוכבים והמזלות והאנרגיות הכיו־פנטסטיות עוברים אצלו שעות נוספות, ולכן הוא יודע הכל על הכל יותר טוב מכולם. תשאל עכו"מי אחד כזה, למה הוא פוטר מהעבודה, או למה העיסקה עם הקונה נפלה, או סתם אלמנטרי, מה קרה שנסתם לו הכיור. ומה אתה חושב שהוא יעשה? ישתדל להבין מה קרה, או מה חלקו במחדלון? ינסה לראות איפה תקע לעצמו את הגול? מה פתאום. במקום זה, יתקע עיניים חולמניות בתקרה, ילבש את מבע הידעוני יודע־הכל, ויענה בשלווה מנצחת: "זה הכל בגלל שמרקורי ברוורס".

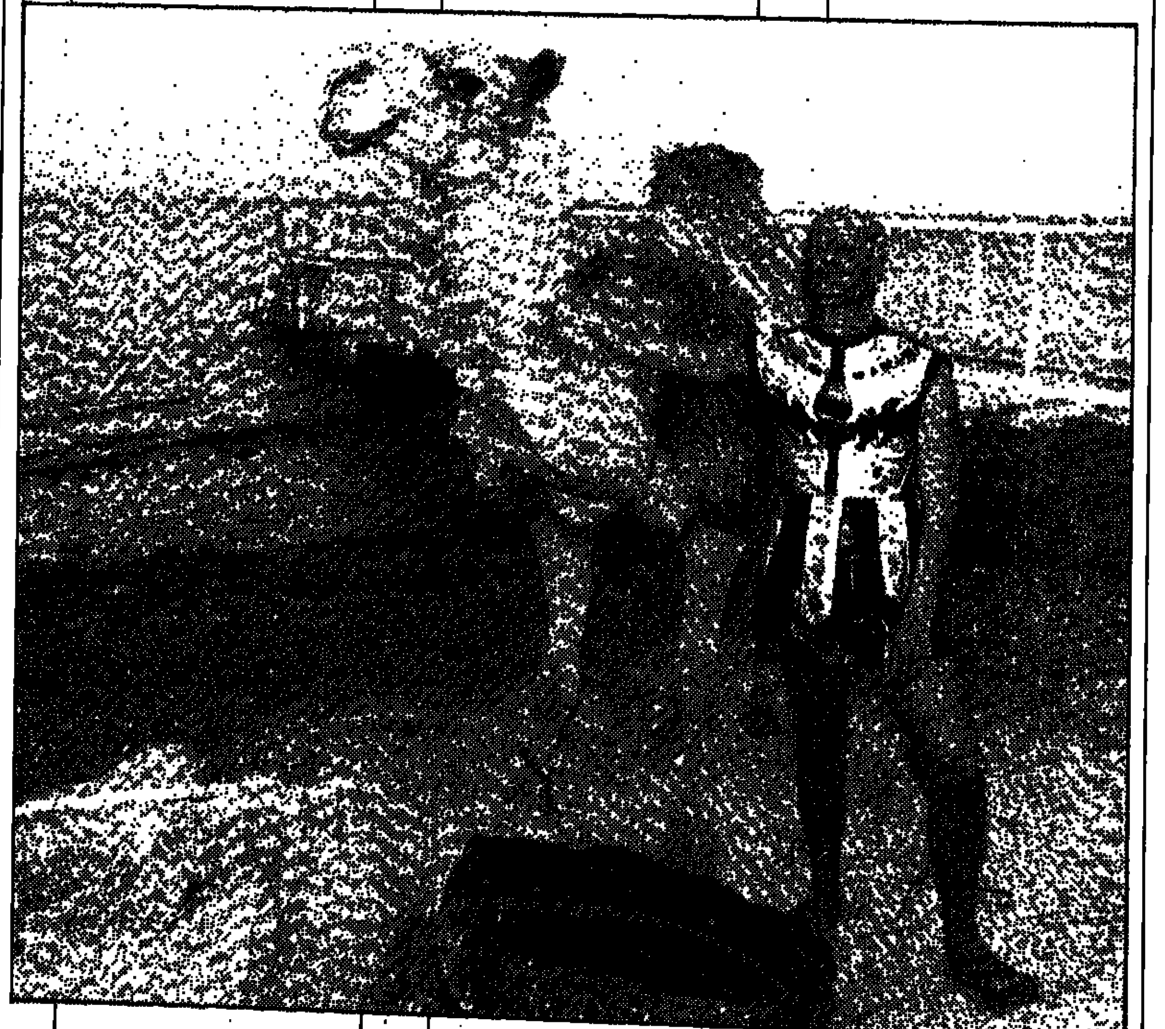
וזהו. הכל בגלל מרקורי! איך לא חשבנו על זה קודם. הרי כדי לא לקחת אחריות על המעשים שאנחנו עושים, אנחנו תמיד ממציאים לנו איזה שין גימל או האשם אחר. אז מה אכפת לציפור, שיהיה מרקורי אשם. וגם מאדים ושבתאי אם רוצים לגוון, לנו באמת לא איכפת.

האמת, גם לא אכפת לנו במיוחד, שארבעה מתיישבים יפריחו את השממה או את הנשמה לנגב. ואם הם מעוניינים במיוחד גם לדבר בעברית לא־מדוברת, גם עם זה אין בעיה. איך אומרים החבר'ה, כל אחד שיעשה מה בראש שלו, כל זמן שהוא לא מזיק לזולתו. רק מה, הפוזה, הפוזה הורגת אותנו, ואנחנו לא במצב הרוח המתאים. הארץ בוערת עכשיו, אז אולי השמיים יואילו להמתין.

נ.ב. כתבה מורולדית, אפשר להחליף את הספיריטואלים ממצפה, במתכייפי הקבע באוהלי תורה. אלה, בעלי זכויות היוצרים על המצאת האבן כמכשיר גאוני לריענון הזיכרון הקולקטיבי.

■ **עמית רייכר**

רומאי בפורים



החייל הרומאי שנרלק על גמל דווקא – לא יצא מאיזה סט הוליבודי, רק ממחסן תלבושות תיאטרון תל־אביבי. המחסן, "לב", מכיל מאגר תלבושות גדול ואפשר למצוא בו הכל, מתלבושת של קיסר או רקדנית קאן־קאן ועד תחפושת משכנעת מאוד של...כלב. הפריטים מושאלים תמורת 30 עד 90 ש"ח.

אז מי שנתקע בפורים, רגע לפני המסיבה, ללא תחפושת, ומתעצל לאלתר משהו בכוחות עצמו – ב"לב" ישתדלו להבין לליבו.

להקת המחול ההונגרית, או שמא היתה זו רומנית, שהגיעה למסע הופעות בארץ, מינוס המזוודות שלה – מצאה שם שמלות הופעה מתאימות. שגרירויות זרות שואלות שם חליפות טוקסידו. ההיצע כולל דגמים שכיכבו בעבר על בימות התיאטרון, ופריטים שנתפרו אצל "לב" במיוחד לאירועים חגיגיים. מתאים למסיבות סביב נושא תקופתי, לגרופי'ס של נוסטלגיה. גם לשחקנים שרוצים להיכנס, לפחות בפורים, לתפקיד הגדול הנכסף, ההוא שלא זכו עדיין לגלם על הבמה.

■ **נורית בת־יער**